Oecon.
1242

Oec. 1242.

Oeconomia. De re culinaria
516.

~~Oec. dom. n. 112.~~

Hannoverisches

Kochbuch.

Zweiter Band,

der viele Arten von Mehlspeisen, noch mehr von Bäckerei, verschiedenen Compots, eingesetzten Sachen, gefrohrnen Sachen, mehrern Arten von Würsten und einen Anhang enthält von Küchenzetteln, Dejeunes und Speisordnung.

Von

Ernst Meyfeld

und

Johann Georg Enners.

Hannover,
bey den Gebrüdern Hahn,
1792.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Inhalt

des zweiten Bandes.

Erstes Stük.
Von allerhand Mehlspeisen. Seite 185

Zweites Stük.
Vom Bakwerke. 282

Drittes Stük.
Von verschiedenen Compots. 277

Viertes Stük.
Von eingesezten Sachen. 215

Fünftes Stük.
Von gefrohrnen Sachen. Seite 295

Sechstes Stük.
Von Würsten. 299

Anhang.
Von Tafeln, von dem was zum Dejeune gebraucht werde, und von der Ordnung, in welcher die Speisen herumgegeben werden. 307

Erstes

Erstes Stük.
Von allerhand Mehlspeisen.

1.
Ein englischer Pudding.

Dazu wird erstlich für 3 Mgr. Weißbrodt in Milch eingeweichet, und ein halb Pfund Butter mit acht ganzen Eiern zum Schaum geschlagen. Das Brodt wird darauf ausgedrükt und mit dem Schaum, samt Zuker, Rosinen und Corinthen durchgerührt. Darauf beschmieret man ein reines Tuch mit Butter, bindet das Eingerührte darinnen zu und läßt es im Wasser oder Bouillon zwei Stunden kochen. Man richtet es nun an und giebt eine Sauce dabei von Butter, ein wenig Mehl, drei Eierdottern und Zuker. Auch kann man eine andere Sauce dabey, oder darüber geben, nemlich von Butter, Mehl, drei Eierdottern, Wein, Canel, Citronenschalen und Zuker.

2.
Pudding von Reiß.

Dazu wird erst ein Pfund Reiß mit Milch dike gekocht. Darauf schlägt man ein halb Pfund Butter mit dem Gelben von acht Eiern zum Schaum, darzu giebt man Zuker, Rosinen, Corinthen, eine Hand voll Brunellen, Canel und Citronenschalen, rührt es alles wohl durch, läßt es, wie oben, in einem butterbeschmierten Tuche zwei Stunden im Wasser und Salz kochen, und giebt es mit einer Milchsauce zur Tafel, wie in dem ersten.

3.
Pudding von Spinat.

Wenn der Spinat abgekocht und wieder abgetroknet ist; so wird er fein gehakt. Hiernächst schlägt man ein halb Pfund Butter mit zehn ganzen Eiern zum Schaum, dazu rührt man den Spinat, etwas Weißbrodt, das vorher in Milch geweicht und wieder ausgedrükt wurde, ein wenig Zuker, Corinthen und Muscatblumen. Nun wird es, wie oben, in einem Tuche zwei Stunden in Bouillon gekocht und mit einer Krebssauce angerichtet.

4.
Pudding von Wurzeln.

Man reibt ein Pfund Wurzeln auf dem Reibeisen, und rührt ein halb Pfund Butter mit acht Eierdottern, und zwei ganzen Eiern, zum Schaum. Dazu rührt man alsdann auch die Wurzeln und noch zwei Hände voll gerieben Weißbrodt, Corinthen,

Zuker und Muscatblumen. Nun wird es, wie oben, in einem butterbeschmierten Tuche zwei Stunden in Bouillon gekocht, und mit einer Hagebuttensauce mit Wein angerichtet.

5.
Pudding von Aepfeln.

Man macht einen diken Aepfelbrei und rührt ein viertel Pfund Butter mit 6 Eiern zum Schaum. Darauf weicht man Weißbrodt in Milch ein und drükt es wieder aus. Ist das geschehen; so wird dieses Brodt mit dem Schaum und Aepfeln, nebst Zuker, Canel, Citronenschalen und Corinthen wohl durch einander gerührt, wie oben, zwei Stunden in einem Tuche in Bouillon gekocht, und mit einer Weinsauce zur Tafel gegeben.

6.
Pudding von Habergrüze.

Man kocht die Habergrüze mit Milch zu einem diken Brei und reibt es alsdann durch ein Haartuch. Darauf wird ein halb Pfund Butter mit zwölf Eiern zum Schaum gerührt. Dazu rührt man den durchgeriebenen Schleim, mit Zuker, Canel Citronenschalen, Corinthen, ein wenig Rindermark und etwas von geriebenem Weißbrodt. So wird es endlich in einem Tuche, wie vorhin, gar gekocht und mit einer Milchsauce zur Tafel gegeben.

7.
Pudding von grünen Erbsen.

Die Erbsen werden blanchirt, abgedrükt, im Mörser gestossen und durch einen feinen Durchschlag

gerieben. Darauf schlägt man ein halb Pfund Butter mit vier ganzen Eiern, und noch mit dem Gelben von vier Eiern, zum Schaum, weicht etwas Weißbrodt in Milch und drükt es wieder aus. Ist dies geschehen; so werden die Erbsen, der Schaum und das Weißbrodt noch mit Zuker und Canel durchgerührt. So wird es nun, wie vorher, in einem Tuche zwei Stunden gekocht und mit einer Sauce von grünen Erbsen, Kräutern und Bouillon zur Tafel gegeben.

8.
Ein englischer Brei.

Man läßt ein Viertelpfund Butter in einer Casserolle gelbbraun werden, läßt es dann mit zwei Löffel voll Mehl und einem Viertelpfunde Zuker schwizen, und kocht es dann mit Milch, Zuker, Canel und Citronenschalen zum Brei, der sich mit dem Löffel ziehen läßt. Darauf werden acht Eier gut geklopft und darzu gethan. Nun macht man um die Schüssel einen Rand von Teig, beschmieret ihn mit Butter, giebt den Brei durch ein Sieb auf die Schüssel, läßt es langsam gar baken und giebt es warm zur Tafel.

9.
Einen Krebsbrei zu machen.

Man läßt ein halb Pfund Krebsbutter mit einem Viertelpfund Mehl und einem Viertelpfund Zuker, gut durchbraten, und kocht es mit Zuker, Milch, Gewürze und Citronenschalen zum Brei. Nun werden acht Eier wohl durchgeschlagen und dazu gerührt. So giebt man es nebst gehakten Krebsschwänzen

schwänzen auf die Schüssel, und läßt es langsam gar baken.

10.

Eierkäse zu machen.

Man läßt anderthalb Maas Milch aufkochen. Darnächst werden 18 bis 20 Eier mit ein wenig Salz braf geklopft und zu der Milch gethan. Nun läßt man es einmal aufkochen, daß es käset, alsdann wird es abgesezt und bleibt eine Viertelstunde stehen. Ist die Zeit über; so wird der Käse in eine Forme mit Löchern mit dem Schaumlöffel gethan. Nun läuft die Molke vollends ab und der Käse sezt sich. Es wird mit einer Milch- oder mit einer Weinsauce mit Corinthen gegeben.

11.

Semmelstrauben.

Nim ½ Pfund abgeklärte Butter und rühre sie mit zwei Eierdottern und zwei ganzen Eiern zum Schaum. Dazu rühre dann gerieben Weißbrodt, Corinthen und Muscatblumen. Davon macht man hernach runde Klumpen oder Nudeln eines Fingers dike, und eines Fingers lang, und läßt sie in heisser Butter braun baken. Nun werden sie in eine Casserolle gelegt, man giebt ½ Maas Wein, etwas Wasser, Zuker, Canel und Citronenschalen darauf, läßt es so zwei Stunden an einem warmen Orte stehen, und läßt es zulezt aufkochen.

12.

Aepfelstrauben.

Dazu wird erstlich ein diker Aepfelbrei gekocht mit ½ Pfund Butter ¼ Pfund Zuker, Corinthen, Canel, geriebenem Weißbrodt und Citronenschalen. Davon macht man Nudeln, sezt sie in Wein, Zuker, Canel, Citronenschalen und Corinthen, und läßt sie ein ½ Stunde langsam kochen.

13.

Dampfnudeln zu machen.

Wenn es eine grosse Schüssel voll sein soll; so knetet man ein Pfund Mehl, vier Eierdotter, ein wenig Zuker, Muscatblumen, Canel, guten Gest und einen Löffel voll Butter mit ein wenig warmer Milch zum steifen Teige. Darauf beschmiert man eine Casserolle, oder eine Schüssel mit einem Rande, mit Butter, legt kleine Klümpgen davon hinein, und sezt es an einen warmen Ort. Nun giebt man gekochte Milch mit Butter darüber, und läßt es langsam baken. Es wird warm zur Tafel gebracht und süsser Schmant, Zuker, Canel und Butter darbei oder darüber gegeben.

14.

Raspelsemmel mit rothem Weine.

Man nimt kleine runde Raspelsemmel, höhlt die Krume heraus und füllt sie mit einem diken weissen Weincraim. Sie werden alsdann auf eine Schüssel gegeben, um die ein Rand gelegt worden ist. Nun wird eine Bouteille rother Wein mit Ci-

troneu-

tronenschalen, Zuker und Canel gekocht, über die Semmeln gegossen und im Bakofen gelbbraun gebaken. Es wird warm zur Tafel gegeben, vorher aber noch mit Zuker bestreut.

15.

Auf eine andere Art.

Man höhlt, wie oben, die Krume aus den Semmeln und füllt sie mit einem Fricasse, Kälberbrissel, Hachee von Fleischwerk oder auch Austern. Man macht alsdann das Loch wieder zu, kehrt es in Eiern um, bestreut es mit geriebenem Weißbrodt und läßt es aus heisser Butter baken. Wenn es mit Fricasse gefüllt ist; so wird es warm zur Tafel gegeben, sonst auch kalt.

16.

Eine andere Art Mehlspeise.

Man macht einen steifen Teig von gutem Mehl, Milch und Eierdottern. Dieser wird auf einer Reibe gerieben, in süsser Milch gar gekocht und in Durchschlag gegossen, daß die Milch abläuft. Darauf wird ein halb Pfund Butter mit vier ganzen Eiern, und vier Eierdottern zum Schaum geschlagen, und mit dem erstern nebst ¼ Pfund Zuker, Muscatblumen, Canel und Citronen durcheinander gerührt. Ist das geschehen; so wird eine Schüssel mit Butter beschmiert, das Eingerührte darauf gegeben, im Bakofen gelbbraune gebaken, mit Zuker bestreut und warm aufgetragen.

17.

Noch auf eine andere Art.

Ein Löffel voll Mehl, Milch, sechs Eierdotter, Zuker, Canel, und Zitronenschalen werden zu einen Craim gerührt. Dieser wird auf eine mit Butter beschmierte Schüssel gegeben, im Bakofen gelbbraun gebaken, mit Zuker bestreut und warm gegeben.

18.

Wieder auf eine andere Art.

Ein halb Pfund Butter wird mit dem Gelben von acht Eiern zum Schaum gerührt. Dazu rührt man hernach ein halb Pfund Mehl und Muscatblumen. Davon werden Nudeln gemacht, die man in Milch kocht und wieder herausnimmt. Hierauf beschmiert man eine Schüssel mit Butter, legt das gekochte darauf, begießt es mit einen Milchcraim, bestreut es mit Zuker und geriebenem Weißbrodt und läßt es im Ofen gelbbraun baken.

19.

Noch eine andere Art von Mehlspeise.

Es wird erst ein Craim abgerührt von einem Löffel voll Butter, einem Löffel voll Mehl, Milch, Canel und Zuker. Darauf schält man Borsdorfer Aepfel, legt sie auf eine Schüssel, gießt den Craim darüber, läßt es im Bakofen gelbraun baken und bestreut es mit Zuker und Weißbrodt.

20.

Noch auf eine andere Art.

Man macht einen steifen Teig von einem Pfunde Mehl, einem halben Pfunde Butter, ein wenig Milch, von sechs Eierdottern, Muscatblumen, Gest, Zuker und Salz. Diesen Teig kocht man Stükweise im Wasser gar und richtet es mit brauner Butter oder mit einer Kirschsauce an.

21.

Noch eine andere Art von Mehlspeise.

Dazu macht man einen Teig von Mehl, Eierdottern und von ein wenig Milch. Diesen Teig rollt man aus, schneidet ihn in Striemen und läßt sie in heisser Butter ausbaken. Man legt sie nun auf eine Schüssel und giebt einen Milchcraim darüber, bestreut es mit Zuker und geriebenem Weißbrodt und läßt es im Bakofen gelbbraun baken.

22.

Quittenschnee.

Es werden sechs oder acht Quitten geschält, die Kerne herausgenommen und mit Wein, Zuker, Canel und Zitronenschalen gar gekocht. Darauf schlägt man von sechs Eiern das Weisse zum Schaum, und rührt diesen zu den gekochten Quittenmark. Dieses wird nun endlich auf Oblaten geschmiert und langsam im Bakofen gar gebaken.

23.

Flembris von Reißmehl.

Man koche ein halb Pfund Reißmehl mit Milch, gehakten Citronenschalen, Zuker, mit zwei Loth gestossenen bittern Mandeln und Canel, und rühre es mit einem hölzernen Löffel herum, bis daß es ein diker Brei wird. Darauf werden kleine Formen in das Wasser gelegt, wieder herausgenommen und mit dem gekochten Brei gefüllt. Man läßt es in den Formen stehen, daß es kalt werde, darnächst aber wird es aus den Formen auf eine Schüssel gelegt und mit rothem Weine und Zuker zur Tafel gegeben.

24.

Einen Zaunigel von Reiß.

Man kocht ein halb Pfund Reiß mit Milch, Zuker und Canel ganz dike. Darauf taugt man eine Form ins Wasser und schüttet den Reiß darein. Wenn er kalt ist; so wird er auf eine Schüssel gelegt. Man gießt eine Milchsauce mit Eierdottern darüber, bestekt ihn mit grossen Rosinen und Mandeln und bestreut ihn mit Zuker und Canel.

25.

Einen Craim von Sago.

Es wird ¼ Pfund Sago abgewaschen und mit Zuker, Canel, gehakter Citronenschale und Milch auf dem Feuer gerührt, daß es dike wird. Nun wird eine Form ins Wasser getaugt und das Eingerührte

rührte darein gegeben. Ist es kalt geworden; so legt man es auf eine Schüssel und giebt eine Milch-sauce, mit Zuker, Canel, Citronenschalen und sechs Eierdottern darüber.

26. Gefüllte Eier.

Man schneidet hartgekochte Eier in der Mitte durch, nimt das Gelbe heraus und stößt es im Mörser mit Butter, mit zwei rohen Eierdottern, mit Semmel, mit Muscatblumen, Corinthen, ein wenig Zuker und Salz. Damit werden die Eier wieder gefüllt und gar gebaken. Man giebt eine Sauce blanche dazu.

27. Verlohrne Eier.

Man schlägt die Eier in gekochtes Wasser und läßt sie darinnen kochen. Das Weisse muß härtlich werden, aber das Gelbe muß weich bleiben. Als-dann wird kalt Wasser darauf gegeben. Man giebt sie zur Tafel mit einer Sauce von Butter, Mehl, zwei Eierdottern, Corinthen, Weinessig und Was-ser, oder auch mit einer Senfsauce. Sie können auch über Sauerampfer oder Spinat gelegt werden.

28. Spiegeleier.

Man beschmiert eine Schüssel mit Butter, schlägt die Eier darauf, sezt sie ans Feuer und hält eine glühende Schauffel darüber. Man muß sich aber vorsehen, daß sie weich bleiben.

29.
Arme Ritter.

Es werden Semmelscheiben geröstet. Darauf schlägt man sechs bis acht Eier kleine, und giebt sie mit Milch auf eine Schüssel. Darein legt man die Scheiben, daß sie weich werden und bäkt sie daraus in der Pfanne mit Butter. Sie werden mit Zuker berieben und aufgegeben.

30.
Englische Pfannenkuchen.

Vier Löffel voll Mehl werden erstlich in Milch klar gerührt. Dazu rührt man hernach noch zehen Eierdotter, ein Viertelpfund Zuker, Muscatblumen, ein Viertelpfund Butter und Corinthen. Ist das geschehen; so bäkt man davon lauter kleine dünne Kuchen und giebt sie mit einer Weinsauce zur Tafel.

31.
Gefüllte englische Pfannenkuchen.

Diese Kuchen werden von Mehl, Milch, von vier Eierdottern, Muscatblumen und Salz gebaken. Darauf werden sie mit Aepfelbrei oder Spinat gefüllt, aufgerollt, in Eiern umgekehrt, mit geriebenem Weißbrodt bestreuet und ausgebaken. Sie werden mit und ohne Sauce zur Tafel gegeben und mit Zuker bestreuet.

32.
Einen Craim von Thee.

Man kocht zwei Loth grünen Thee in süßer Milch, Canel, Zuker und Citronenschalen. Darauf wird

es abgesezt und durch ein Sieb gesichtet. Dieses wird mit acht oder zehn Eierdottern kleine gerührt und auf eine Schüssel gegeben, um die vorher ein Rand muß gemacht werden. Nun thut man in eine Casserolle kochend Wasser und läßt den Craim darauf kochen, daß er dike wird.

33. Chocoladencraim.

Man reibt 3 oder 4 Pfund Chocolade und rührt sie auf dem Feuer mit einem Löffel voll Mehl, Milch, acht Eierdottern, Zuker, Canel und Citronenschalen. Dieses wird darauf durch ein Sieb auf eine Schüssel gerührt und mit einem Glase von Zuker überzogen.

34. Kaffecraim.

Es wird ein halb Pfund gemahlter Kaffe mit etwas Wasser gar gekocht. Man läßt ihn alsdann durch ein Haartuch laufen, daß er recht klar wird. Darauf rührt man zehn bis zwölf Eierdotter in einer Casserolle dazu mit süssem Rohm, Zuker, Canel und Citronenschalen, giebt es auf eine Schüssel, sezt eine Casserolle mit Wasser auf das Feuer, und wenn das Wasser kocht, so sezt man die Schüssel darauf und läßt den Craim aufkochen, daß er dike wird. Endlich wird von Eierschnee und Zuker ein Glas darüber gezogen.

35. Pistaciencraim.

Ein halb Pfund grüne Pistacien werden abgezogen, im Mörser fein gestossen, und mit ein wenig

Spinat und Milch durch ein Haartuch gerieben. Man thut darauf einen Löffel voll Mehl und 10 Eierdotter darzu, sezt es aufs Feuer und rührt es mit Zuker, Canel, Citronenschalen, und dem Schnee von dem Eiweiß, ab. Hiernächst wird es aufgegeben und mit einem Glase von Zuker überzogen.

36.

Craim vom Eiweis.

Man läßt anderthalb Maas Milch kochen. Darauf schlägt man das Weisse von zwölf Eiern mit ein wenig Zuker und Citronenschalen zum Schnee, und läßt es mit der Milch einmal durchkochen. Nun wird es in einen Durchschlag gegeben, daß die Molke ablaufe. Endlich wird das Gelbe von den Eiern mit süssem Rohm, Zuker und Canel abgerührt und über den Schnee gegeben.

37.

Einen Schaumcraim von Rohm und Wein.

Ein halb Maas diker Rohm, ein halb Maas Rheinwein, Zuker und Citronenschalen werden eine Stunde zusammen hingesezt, und dann mit einem Eierbesen zu lauter Schaum geschlagen. Der Schaum wird mit einem Löffel, während des Schlagens, nach und nach abgenommen und auf eine Porcelanschüssel gethan. Man muß sich vorsehen, daß man keine Molke oder Wake mit ausschöpfe. Unten in die Schüssel kann man auch geröstetes Weißbrodt legen.

38.

Sagomilch.

Ein halb Pfund Sago wird reine im Wasser ausgewässert und mit Zuker, Canel und Citronenschalen weich gekocht. Darauf wird es mit acht Eierdottern legirt, kalt gerührt und in Geleegläser gesezt.

39.

Craim = Neige.

Man schlägt das Weisse von zwölf Eiern, ein halb Maas Rohm, Zuker, Canel und Citronenschalen mit einen Besem, daß es schäumet, und giebt es in Gläsern zur Tafel.

40.

Pistaciencraim auf ander Art.

Ein halb Pfund Pistacien werden im heissen Wasser abgezogen, mit Orangenblüthenwasser gestossen, mit 10 oder 12 Eierdottern, mit einem Maas Milch, Zuker und Canel auf dem Feuer abgerührt, auf eine Schüssel gegeben und mit gehakten Pistacien bestreuet.

41.

Craim de la Reine.

Ein halb Pfund fein gestossene Mandeln, ein Löffel voll Mehl, zwölf Eierdotter, Milch, Zuker, Canel und Citronenschalen werden erst abgerührt. Darauf werden sechs Eierdotter hart gekocht, auf die Schüssel gelegt, der Craim durch einen Durchschlag

darüber gethan und mit einem Glase von Zuker überzogen.

42.
Mandelmilch.

Man nimt ein halb Pfund fein gestossene Mandeln, weicht drei Semmeln in kochend Wasser, treibt es mit Canel, mit den Schalen von zwei Citronen, mit dem Safte daraus und mit Zuker durch ein Haartuch. Es wird immer noch Wasser nachgegeben und so beim Tanz oder sönst nach Verordnung getrunken. Man kann auch bittere Mandeln darzu thun.

43.
Rohmcraim.

Man kocht zwei Maas Rohm mit Coriander, Canel, Zuker und Zitronenschalen. Wenn es kalt ist; so wird das Weisse von 18 Eiern zum Schaum geschlagen, und auf dem Feuer zu dem Rohm bis für das Kochen gerührt, daß es sich legire. Es wird alsdann durch ein Haartuch getrieben und in Gläser gegeben.

44.
Craimbrulee.

Man rührt zwei Löffel voll Mehl, Milch, acht Eierdotter, Zuker, Canel und Citronenschalen auf dem Feuer ab, thut es alsdann auf eine Schüssel, überzieht es mit einem Glase von Zuker und überbrennt es mit einer glühenden Schaufel.

45.

45.

Englischer Craim.

Es werden acht Eierdotter mit ½ Maas guter Milch, mit süssen und bittern Mandeln, Zuker, Canel und Citronenschalen abgerührt und eine Stunde hingesezt. Darauf macht man einen Rand um eine Schüssel, gießt den Craim durch ein Sieb darauf, sezt eine Casserolle mit kochenden Wasser auf das Feuer, auf diesem läßt man nun den Craim kochen, bis er dike wird, schlägt das Weisse von den Eiern zum Schnee, sezt es mit Zuker auf den Craim und macht ihn oben braune.

46.

Weissen Craim von Hünermagen.

Man kocht ein Maas Milch mit ein wenig Zuker, Canel und Citronenschalen halb ein, und läßt es so kalt rühren, wie frisch gemolkene Milch. Darauf werden von drei Hünermagen die Häute abgenommen, die Magens getroknet, gestossen und zu der warmen Milch gerührt. Man streicht es alsdann einigemal durch ein Hartuch, gießt es auf eine Schüssel, sezt sie in heisse Asche, legt oben einen Dekel darauf mit etwas Feuer, und läßt es so eine Viertelstunde stehen, so wird es steif.

47.

Weincraim

Ein Maas Wein wird mit 12 bis 18 ganzen Eiern, mit ein wenig Wasser, mit Citronenschalen, Citronensaft, Zuker und Canel mit einem Eierbesen, auf

dem Feuer, bis vor das Kochen geschlagen, daß es schäumet. Darauf wird es durch ein Sieb in Geleegläser gegossen.

48.

Craim mit Weißbrodt auf dem Wasser gekocht.

Man rührt acht Eierdotter mit Milch, Zuker und Canel kleine. Darauf legt man auf eine Schüssel geröstete Brodtscheiben, giebt den Craim darüber, sezt die Schüssel auf eine Casserolle mit kochendem Wasser und läßt es so gar kochen. Es wird zulezt mit Zuker und Canel bestreut.

49.

Gebakene Milch.

Zehn ganze Eier werden braf durchgeschlagen und mit Milch, Zuker, Canel und Citronenschalen auf eine Schüssel gegeben. Darauf giebt man unten und oben Feuer, daß es gar bake und bestreut es mit Zuker.

50.

Ordinäres Gelee von Hirschhorn.

Zu einer grossen Schüssel nimt man zwei Pfund oder etwas mehr Hirschhorn, kocht es im reinen Brunnenwasser 5 bis 6 Stunden, daß es steif wird wie Leim, und ringt es alsdann durch eine Serviette. Damit läßt man ein oder zwei Maas Rheinwein, Zuker, Canel, und sonst auch Gewürze, und Citro-

nenschalen lange kochen, und schäumt es recht gut ab. Dazu thut man dann den Saft von 12 Citronen, und wenn es klar gekocht hat und gut vom Geschmake ist; so sezt man es ab. Nun schlägt man noch von 12 Eiern das Weisse zum Schaum, läßt es mit dem Gelee zweimal aufkochen, läßt es durch eine Serviette oder Geleebeutel langsam durchlaufen, daß es klar werde und giebt es in Forme oder Gläser.

Die Farben werden verschiedentlich gemacht, wie man sie haben will; blau, von Violen: gelb, von gelben Eiern: roth, von rothem Flor: grün, von Spinat u. s. w.

51.

Sauern Gelee von Kalbsfüßen.

Es werden vier oder mehr Kalbsfüße nebst dem Kopf im Wasser abgewaschen, drei oder vier Stunden im Wasser gekocht, abgeschäumt und dann reine durch ein Tuch abgeklärt, daß kein Fett darauf bleibe. Darauf wird ein Maas Franzwein, mit sechs Citronen, Gewürze und dem Weissen von zehn Eiern mit einem Eierbesem auf dem Feuer abgeschlagen und gekocht. Darauf läßt man es durch einen Geleebeutel laufen, daß es klar werde. Man kann dieses Gelee zum Fleische oder a la Daube gebrauchen.

52.

Eine andere Art von Gelee.

Man lasse 2 alte Hüner, 8 Pfund Kalbfleisch, 4 Pfund Rindfleisch, 3 Pfund Hammelfleisch,

4 Kälberfüße, Gewürze, ein wenig Salz, von 6 Citronen den Saft und ½ Maas Franzwein 4 oder 5 Stunden kochen, bis es gallert, giesse es dann durch den Geleebeutel, daß es klar werde, und ziehe es mit Eierweiß ab. Man kann es, wenn es klar und kalt ist, zu kalten Pasteten, oder jungen Hünern und sonst gebrauchen.

53.

Blanc Manger von Milch.

Sechs bis acht Kälberfüße werden gar gekocht und durch gegossen. Der Stand wird hierauf ganz eingekocht. Dazu giebt man gute Milch, ½ Pfund süsse und 2 Loth bittere gestossene Mandeln, Zuker, Canel, und Citronenschalen. Dies alles läßt man braf durchkochen und treibt es alsdann durch ein Hartuch. Man kan es in Geleergläser oder in Forme geben.

Anstatt der Kälberfüße kann man auch Hausblase, auch Hirschhorn nehmen und anstatt der Mandeln auch wälsche Nüsse.

54.

Rollade von Nudelteig.

Von dem Gelben aus sechs Eiern, einem Löffel Schmant, Gewürze und von ein wenig Zuker macht man einen losen Teig, rollt ihn dünne aus und schneidet ihn dann in breite lange Stükgen. Man kocht diese nun in Wasser ab und thut sie darauf in kaltes Wasser. Ist das geschehen; so werden sie auf den Baktisch gelegt. Man läßt nun geriebene Semmel mit Butter, Zuker und Canel braune

braten,

braten, schmiert dies gebratene auf den Teig, rollt ihn auf, beschmiert alsdann eine Schüssel mit Butter, legt die Rolladen darauf und läßt sie in der Tortenpfanne gar baken. Man gießt dann endlich Milch darüber, läßt sie einziehen und giebt eine Schmantsauce dazu, die von Rohm, zwei Eierdottern, Canel, Zuker und Mehl abgerührt wird.

55.

Einen Craim in Gläsern von rothem Wein.

Man schlägt ½ Maas guten Rohm, mit eben soviel rothen Wein, mit ¼ Pfund Zuker, mit einer Citrone, die auf dem Zuker abgerieben wurde, und mit dem Safte daraus, zu lauter Schaum und giebt es dann in Gläser.

56.

Meriton von Spinat.

Der Spinat wird erstlich gut gelesen, öfters ausgewaschen, im Wasser und Salz gar gekocht, auf einen Durchschlag gelegt, daß er kalt werde und ablaufe, recht gut vollends ausgedrükt und dann ganz fein gehakt. Darauf läßt man ein gut Stük Butter in einer Casserolle schmelzen, giebt den Spinat dazu, mit geriebener Semmel, mit acht oder zehn ganzen Eiern, Salz, Corinthen, Muscatblumen und rührt es gut durch. Hat man gar gekochten Schinken; so wird auch davon etwas ganz fein gehakt und darzwischen gerührt. Auch kan man Krebsschwänze und fein geschnittene Sucade dazu thun. Ist das so weit alles eingerichtet; so beschmiert

 man

man eine Servlette mit Butter, legt sie in eine Casserolle oder Durchschlag, giebt die Masse darein, bindet sie mit einem Bindfaden feste zu und läßt es im Wasser und Salz zwei gute Stunden kochen. Es wird beim Anrichten, wie ein Pudding umgekehrt und mit ausgebrochenen Krebsen bespikt. Die Schwänze werden nemlich ausgebrochen, in einer Milchklare umgekehrt, mit fein geriebener Semmel bestreut und in Butter ausgebaken. Ist die Sauce über den Kloß gegeben; so werden sie darein gestekt. Ausgebrochene Krebse werden um den Rand auf die Schüssel gelegt. Man braucht dazu Krebs- auch Milchsauce. Statt der Krebse können auch Cotelettes oder Saucissen um die Schüssel gelegt werden.

57.

Portugisische Aepfel.

Man schält Borstorfer Aepfel, schneidet sie in vier Theile, schneidet das Kernhaus heraus, und kocht sie im Wein und Wasser, mit Zuker, ganzem Canel und mit feingeriebener Citronenschale ab. Sind sie gar; so legt man die Aepfel auf ein Sieb, und macht von der Sauce einen Craim, wie folgt: Man nimt ein wenig Butter, einen halben Löffel fein Mehl, sechs Eierdotter, rührt dieses wohl durch, giebt von der Sauce, worinnen die Aepfel abgekocht wurden, so viel dazu, als man Craim nöthig hat, rührt es damit gut durch und rührt es auf dem Feuer ab. Darauf schlägt man einen Schnee von dem Weissen aus acht Eiern mit etwas Zuker, und rührt diesen zwischen den Craim.

Ist

Ist nun alles eingerichtet; so nimt man eine Randschüssel, oder sezt einen Rand darum, bestreicht die Aepfel mit Butter, legt sie auf die Schüssel, giebt den Craim darüber, bestreut es mit Zuker, Zimmet und geriebener Semmel, und läßt es im Bakofen hellbraun baken.

58.

Macronenkuchen auf der Schüssel.

Ein Maas Milch, ¼ Pfund frische Butter, ein Stük Zuker, fein geriebener Zimmet und gehakte Citronenschalen läßt man in einer Casserolle kochen. Darauf streut man ½ Pfund Fadenmacronen darein, läßt es ein bisgen kochen, sezt es hernach ab, und läßt es kalt werden. Nun werden 6 ganze Eier durch einander geschlagen, und mit ein wenig Salz in die Casserolle gegeben. Man sezt hierauf einen Rand auf eine Schüssel, thut das Eingerührte darein, und läßt es im Bakofen gar baken. Es kann dieser Kuchen auch in der Tortenpfanne gebaken werden. Es wird von unten und oben mit gleicher Hize gebaken, mit Zuker bestreuet und warm zur Tafel gegeben.

59.

Krebskuchen mit grünen Erbsen.

Es werden 60 Stük Krebse mit ein wenig Salz und Kümmel abgekocht und ausgebrochen. Die Schwänze legt man zurük, die Schalen aber werden mit Butter in einem Mörser ganz fein gestossen, und dann noch mit einem Stük Butter in einer Casserolle, so lange durchgeschwizt, bis die Butter hochroth wird. Ist sie das; so gießt man ein gutes

Maas

Maas Milch darauf, und läßt es damit aufkochen. Man giebt es alsdann durch ein Sieb und läßt es kalt werden. Nun macht man einen Craim. Man nimt einen Löffel voll fein Mehl, etwas von der Krebsbutter, acht Eierdotter und rührt es zusammen recht wohl durch. Dazu giebt man nach und nach die Milch mit der Krebsbutter, indem man es beständig mit geriebenem Zuker, und fein gehakter Citronenschale durchrührt. Unter der Zeit sezt man auch eine kleine Portion ganz junge grüne Erbsen, mit ein bisgen Butter und Zuker auf und läßt sie gar kochen, zerschneidet die ausgepuzten Krebsschwänze in kleine Stükgen, giebt sie zu den Erbsen und läßt es zusammen stehen. Nun schlägt man das Weisse aus den Eiern zum Schnee, rührt ihn zu dem Craim, läßt die Erbsen und die Schwänze auf einem Siebe ablaufen und giebt sie zur Masse. Endlich sezt man einen Rand um eine Schüssel, giebt die Masse darauf, und läßt es im Ofen gar baken. Es wird dann mit Zuker bestreut und warm aufgetragen.

60.

Gebakene Krebsmilch.

Es werden 40 Stük Krebse abgewaschen, und in Milch gelegt, mit der 4 ganze Eier sind durchgeschlagen worden. Haben sie eine Stunde gestanden; so werden sie mit ein wenig Salz und mit Wasser abgekocht. Man bricht alsdann die Schwänze aus, und stößt des übrige mit den Schalen und mit Butter im Mörser fein. Das Gestossene schwizt man in einer Casserolle mit Butter so lange durch bis die Butter roth wird, alsdann gießt man ein

Maas

Maas Milch darauf, läßt es aufkochen, gießt es durch ein Sieb, oder Haartuch, und läßt es kalt werden. Ist das geschehen; so werden acht ganze Eier fein geschlagen, und mit gestossenem Canel, auf Zuker abgeriebener Citronenschale, und mit den fein gehakten Schwänzen darzu gethan. Nun macht man einen Rand auf eine Schüssel, läßt den Rand troken werden, giebt die Masse darauf, läßt es im Bakofen baken, und trägt es warm auf.

61.

Grolinauer Gendöse.

Für einen Mgr. geriebene Semmel wird erstlich mit Milch zum Brei gekocht. Darauf rührt man ½ Pfund abgeklarte Butter, bis sie mehrst kalt ist, durch, rührt 15 Eierdotter, eins nach dem andern, dazu, und rührt es noch mit ½ Pfund Parmesankäse durch. Ist das geschehen; so wird dieses mit dem Brei, mit einem Viertelpfunde fein gestossenen Zuker, und mit geriebener Citronenschale gut zusammen gerührt. Nun schlägt man das Weisse aus den Eiern zum Schnee, daß er gut steht, rührt ihn zur obigen Masse, bestreicht eine Forme mit Butter, giebt die Masse zusammen darein, bestreut es mit fein geriebener Semmel, läßt es im Reife gar baken, und giebt es warm zur Tafel.

62.

Des Oeufs en Pain.

Man kocht die Eier harte, schält die weisse Schale ab, kehrt die gekochten Eier in rohen Eiern um, überzieht sie über und über mit Farce, kehrt sie

wie-

wieder in geschlagenen Eiern um, bestreut sie mit fein geriebener Semmel, und bäkt sie in heisser Butter aus.

63.
Krebsstrauben.

Man bäkt dünne Pfannenkuchen, soviel als man zu einer Asiete, oder Schüssel nöthig hat, und schneidet sie in Stükgen, drei Finger lang und drei Finger breit. Nun sezt man einen Rand um eine Schüssel, bestreicht sie mit Krebsbutter, legt in jedes Stükgen von den Pfannenkuchen einen Krebsschwanz, rollt es auf, und legt sie alle auf die Schüssel. Die übrigen Schwänze werden fein gehakt, und darüber gestreut. Von dem Abfall, und von den Schalen, wird Krebsbutter gemacht. Diese wird in einer Casserolle mit etwas feinem Mehl, mit vier oder fünf Eierdottern erst wohl durchgerührt, darauf thut man Milch dazu, so viel man Sauce braucht, und rührt es wieder gut durch. Endlich wird diese Sauce, mit abgeriebener Citronenschale, auf dem Feuer abgerührt, und wenn sie gar ist, über den Kuchen gegeben. Man mengt dann fein geriebene Semmel mit etwas Zuker durch, streut dieses über die Schüssel, läßt es im Ofen gelbbraune gar baken, und trägt es warm auf.

64.
Amulets mit Weinsauce.

Auch hier werden dünne Pfannenkuchen in Butter gebaken, aber nicht fett. Wenn man die Masse zum Pfannenkuchen in die Pfanne gegossen hat; so

werden ausgelesene und abgewaschene Corinthen darauf gestreut, und mit gebaken. Hat man nun der Kuchen genug; so werden sie über das Kreuz durchgeschnitten, aufgerollt, und auf eine Schüssel gelegt, um welche vorher ein Rand gesezt wurde. Man macht darauf eine Sauce von ein bisgen Butter, einen halben Löffel voll Mehl, und von 6 bis 7 Eierdottern. Dieses wird durchgerührt, darauf giebt man Wein dazu, rührt es wieder durch, giebt noch etwas Wein dazu mit Wasser, Zuker und Citronenscheiben, rührt diese Sauce auf dem Feuer ab, gießt sie über die Kuchen, bestreut es mit Semmel, Zuker und Canel, läßt es so, wie das vorhergehende, baken, und trägt es warm auf.

65.

Gefüllte Citronen.

Man nimt 12 Citronen, schneidet oben den Dekel ab, thut das Inwendige heraus, kocht sie in Wasser und ein wenig Salz gar, und läßt sie wieder kalt werden. Darauf macht man eine Farce von Fischen. Man nimt nemlich ein paar Stüke Fisch, die abgeschuppet und reine ausgewaschen worden sind. Diese thut man in eine Casserolle, mit einem Löffel voll Butter und kleinen feingehakten Zwiebeln, und läßt es bräsen. Ist der Fisch gar; so wird er heraus genommen und ausgegrätet. Auf die zurükgebliebene Butter in der Casserolle schlägt man hiernächst 4 ganze Eier, und rührt es zum Rührei, doch so, daß es nicht zu hart werde. Nun thut man es zum Fisch, hakt es mit einander fein durch, giebt es wieder in die Casserolle, thut noch zwei Eier, und etwas geriebene Semmel dazu,

schlägt

schlägt es tüchtig damit durch, und rührt es endlich mit einem Löffel voll Rohm, mit Muscatblumen und fein gehaktem Thimian durch. Mit dieser Farce füllt man alsdann die Citronen, schmiert die übrige auf die Schüssel und sezt die Citronen darauf. Die Farce kann auch noch mit einigen Austern durchgehakt werden.

66.

Des Boufees a la Crispine.

Man nimt die Brüste von drei gar gekochten Hünern, und macht eine Farce davon. Darauf macht man zwölf verlohrne Eier, und nimt sie aus dem Wasser. Nun nimt man ein Kalbnez, schneidet es in 4 Stüke, beschmiert jedes mit Farce, legt auf jedes Stük drei von den verlohrnen Eiern, wikelt sie damit zu, kehrt es in ausgeschlagenen Eiern um, bestreut es mit fein geriebener Semmel, und bäkt es in abgeklärter heisser Butter aus. Mit Coulligesauce wird es aufgegeben. Man kann aber auch Petersilge in Butter ausbaken und es damit garniren.

67.

Ausgebakene Citronen.

Es werden 6 Stük Citronen in die Länge durchgeschnitten, und reine ausgedrükt. Diese 12 Stük werden in Wasser, Zuker und Canel weich gekocht. Man nimt sie alsdann aus dem Wasser; läßt sie kalt werden und nimt das Inwendige rein heraus. Darauf macht man eine Farce von Semmel. Man

thut

thut nehmlich ein wenig Butter in eine Casserolle, läßt sie schmelzen, giebt dann die geriebene Semmel dazu, mit zwei ganzen Eiern, und mit dem Gelben von zwei Eiern, und rührt es durch. Nun thut man noch gestossenen Zuker, Corinthen, fein gehakte Sucade und ein wenig Wein darzu, und rührt es auch damit durch. Die Citronen werden inwendig nun mit Eiern bestrichen, mit der Farce gefüllt, in Eiern umgekehrt, mit Semmel bestreut und aus heisser Butter gebaken. Dazu giebt man folgende Sauce: Ein wenig Butter wird mit ein bisgen Mehl, und mit 4 bis 5 Eierdottern in einer Casserolle durchgerührt. Dazu thut man die Hälfte von dem ausgedrükten Citronensafte, etwas Wein, Wasser, Canel und auf Zuker abgeriebene Citrone. Dies rührt man so lange ab, bis es kocht. Auch Corinthen werden noch im Wasser gar gekocht, ausgedrükt und in die Sauce gethan. Man giebt die Sauce erst auf die Schüssel, legt die Citronen darauf und trägt es warm auf.

68.

Craim a la Pinaro.

Ein wenig frische Butter, etwas fein Mehl und das Gelbe von acht Eiern rührt man kleine durch. Dazu gießt man etwas Wein, und rührt es wieder durch, und fährt so fort, bis man so viel hat, als man Craim haben will. Darauf kocht man einige Hände voll Spinat im Wasser gar, läßt ihn auf einem Siebe ablaufen, drükt ihn aus, hakt ihn, aber nicht gar zu fein, thut ihn zu den eingerührten Sachen, mit einem Stük ganzen Zimmet, und mit einer

ner Citrone, die auf Zuker abgerieben wurde, sezt nun alles zusammen aufs Feuer und rührt es durch, bis es kocht. Darauf wird es mit einem Löffel durch ein Sieb auf eine Schüssel gerieben. Man schneidet alsdann guten Biscuit dreiekig aus und legt ihn um den Craim. Den Abfall von dem Biscuit macht man ganz fein, streut Zuker darüber, vermengt es und brennt es mit einer glühenden Schaufel, so lange, bis es braun ist. Damit bestreut man den Craim in Figuren von Bäumen oder Blumen.

69.

Spanische Aepfel.

Man nimt ein gut Stük Kalbfleisch, auch wohl den Abfall von Cotelets, ein Stük rohen Schinken, vier Feldhüner, thut dies zusammen in eine Casserolle mit etwas Butter, mit Spekscheiben, Sellerie, Petersilgenwurzeln und gelben Wurzeln, die in Scheiben geschnitten werden müssen, giebt nun etwas Wasser dazu und läßt es braisen, bis es braun ist. Darauf füllt man es mit Bouillon an und läßt es damit kochen. Wenn die Feldhüner gar sind; so nimt man sie mit den andern Fleisch und Ingredienzien heraus. Das Fett schöpft man von der Braise und kocht die Brühe darauf so lange ein, bis man noch so viel hat, als man zu brauchen gedenkt. Nun giebt man es durch ein Sieb, nimt das Fett reine ab und läßt es kalt werden. Ist dieses geschehen; so schlägt man drei ganze Eier und

drei

drei Eierdotter wohl durch einander, giebt ein wenig feingestossene Muscatblumen dazu und rührt es endlich mit der Brühe gut durch. Nun nimt man kleine Pastetenförmgen, bestreicht solche mit Mandelöhl, giebt die Masse darein, sezt sie in eine Casserolle mit so viel Wasser, daß es nicht in die Förmgen kommen kann, dekt die Casserolle zu und läßt das Wasser kochen. Beim Anrichten werden die Förmgen auf eine Schüssel umgekehrt und so warm zur Tafel gegeben.

Anmerk. Die Hüner können mit Sauce sonst noch gebraucht und auf die Tafel gegeben werden.

Zweites Stük.
Von verschiedenen Bakwerke.

I.
Biscuit-Kuchen zu baken.

Will man einen Biscuit-Kuchen für etwan zwölf Personen baken; so nimmt man zwölf Eier schwer Zuker, und acht Eier schwer von dem feinsten Mehl oder Stärke. Den Zuker reibt man fein, und dann muß er gesichtet werden. Das Gelbe von den Eiern wird hierauf in einer irdenen Schale nebst dem Zuker fleißig durchgerührt. Das Weisse aber wird mit einer Ruthe steif zu Schnee geschlagen, und dann mit dem Zuker, wie auch mit dem Mehl und mit der Schale von einer Citrone geschwinde durchgerührt. Nun wird die Form mit Butter bestrichen, mit geriebenem Weißbrodt bestreut und zur Hälfte voll gemacht. So läßt man es langsam in einer Tortenpfanne oder im Bakofen, unten mehr Feuer als oben, gar baken.

2.
Biscuit von trokenen oder grünen Erbsen.

Man kocht trokene oder grüne Erbsen so ab, daß sie halb gar werden. Sie werden hierauf durch einen Durch-

Durchschlag in einer Serviette abgedrükt und dann mit einem hölzernen Löffel durch den Durchschlag gerieben. Ist dieses nun so abgetroknet, daß es nicht mehr feuchte ist; so nimmt man 18 Loth Zuker und eben so viel von den Erbsen, rührt erstlich den Zuker mit 18 Eiern in einer steinernen Schale eine halbe Stunde durch, giebt nun die Erbsen dazu, und rührt es wieder eine halbe Stunde. Man thut nun Citronenschale und gestossenen Canel dazu, rührt es noch eine viertel Stunde, bestreicht die Form mit Butter, streut sie mit geriebenem Weißbrodt aus, giebt es hinein und läßt es, wie oben, langsam gar baken.

3.

Zukerbrodt oder Zukerplätgen.

Man schlägt von acht Eiern das Gelbe in einer irdenen Schale und rührt solches mit 1 Pfund Zuker eine halbe Stunde durch. Das Weisse wird alsdann zu Schaum geschlagen und mit dem obern nebst 1 Pfund Stärke oder feinem Mehl, Gewürze und Citronenschalen durchgerührt nnd ganz dünne auf Papier oder in blechernen Käſtgen langsam gar gebaken.

4.

Pfeffernüsse zu baken.

Sechs Eier werden erstlich mit einem Pfund Zuker gut durchgeschlagen und dann auf einem Tische mit Mehl und Gewürze so durch gearbeitet, daß man es ausrollen kann. Ist das geschehen; so wird es eines halben Fingersdike ausgerollt, mit einem runden Blech abgestochen, und auf einem,

mit Butter bestrichenen Papier langsam gar-gebaken.

5.

Kleine Mandelkränzgen.

Man nehme ein halb Pfund Mandeln, stosse sie mit dem Weissen von zwei Eiern ganz fein, alsdann stosse man damit ein Pfund Zuker kleine, daß es ein Teig werde. Diesen arbeite man hierauf mit feinem Mehl auf dem Baktische durch, rolle es aus, mache kleine Kränzgen davon, bestreue eine Platte mit Mehl, und lasse sie darauf langsam gar baken.

6.

Marzepan von Mandeln.

Man nimt ein Pfund abgeschälte und fein gestossene Mandeln und ein Pfund Zuker, thut es in eine Casserolle und rührt es über gelindem Feuer so lange, daß, wenn man die Hand darein halten kann, es anklebe und abtrokne. Darauf arbeitet man es auf dem Baktische mit feinem Mehl und Zuker durch, macht allerlei Figuren daraus und troknet es im Bakofen, daß es gar werde.

7.

Einen Brodtkuchen zu baken.

Es wird schwarzes Brodt abgetroknet, im Mörser fein gestossen und durch ein Sieb gesichtet. Darauf nimt man ein Pfund fein gestossenen Zuker und rühret solchen, eine halbe Stunde, mit dem

Gel-

Gelben von 16 Eiern in einer irdenen Schale durch. Dieses mengt man darauf mit einem halben Pfunde von dem gesichteten Schwarzbrodte, nachdem es mit Franzbrantewein, ohngefehr für vier Pfennige, ist benezt worden, untereinander, und rührt alles mit gestossenen Nelken, Muscatblumen Canel, und mit der geriebenen Schale von einer Citrone, noch eine Viertelstunde durch. Ist das geschehen; so wird auch das Weisse von den Eiern zu Schnee geschlagen und dazu gerührt. Endlich thut man es in eine mit Butter gut beschmierte Form, und läßt es darinnen gar baken.

8.

Eine Brodttorte auf andere Art.

Man nehme ein Pfund Zuker, sechs Eierdotter, ein halb Pfund gestossene Mandeln, ein Viertel Pfund geriebenes Schwarzbrodt und etwas Gewürze, rühre dieses alles eine halbe Stunde durch einander, und wenn nun auch das Weisse von den Eiern zu Schaum geschlagen und hinzu gegeben worden ist; so wird alles wieder wohl durch einander gerührt und wie oben langsam gebaken.

9.

Eine Brodttorte noch auf eine andre Art.

Man nimt 12 Eier, behält die Hälfte von dem Weissen zum Schaum, thut das übrige in einen Topf und schlägt es mit einer Ruthe durch. Dazu thut man ein halb Pfund geriebenen Zuker, zwölf Loth gestossene ungeschälte Mandeln, zwölf Loth ge-

gerieben Schwarzbrodt, Citronenschale und Gewürze. Der Schaum wird hierauf darzu gerührt und dann läßt man es langsam in einer Form baken.

10.

Noch auf eine andere Art.

Man nehme acht ganze Eier und von zehen Eiern das Weisse, schlage es so lange durch, daß es so steif wird wie Brei, damit schlage man ein halb Pfund Zuker, eine halbe Tafel Chokolade, ¼ Pfund gestossene Mandeln, Cardomumen, Muscatblumen, vier Loth Schwarzbrodt und Citronenschale durch, und lasse es, wie oben, langsam baken.

11.

Noch auf eine andere Art.

Man nimt ein Pfund abgeklärte Butter und rührt sie mit sechszehn Eiern zu Schaum. Zu diesem Schaum rührt man alsdann noch ein halb Pfund gestossene Mandel, ein halb Pfund Schwarzbrodt, Gewürze und Citronenschalen und läßt es wieder wie vorhin langsam baken.

12.

Eine Sandtorte zu baken.

Ein Pfund frische Butter wird erst mit fünf Eiern nebst ¾ Pfund Zuker und Citronenschale zum Schaume gerührt, darnach rührt man ein Pfund fein Mehl dazu, bestreicht die Form mit Butter, giebt es darein und läßt es langsam gar baken.

13.

Eine Torte von getroknetem Weißbrodt.

Von vierzehn Eiern nimt man das Weisse und schlägt es mit $\frac{3}{4}$ Pfund Zuker und geriebener Citronenschale zum Schaum. Darauf nimt man zwölf Loth von dem getrokneten und fein gestossenen Weißbrodt, rührt den Schaum darzu und läßt es wie sonst langsam gar baken.

14.

Einen Orangenkuchen zu baken.

Man kocht erst einen diken Milchbrei, darauf schlägt man ein Pfund Butter mit zwölf Eierdottern, einem halben Pfund geriebenen Zuker und mit den geriebenen Schalen von sechs Orangen zu Schaum, mengt dieses mit jenem wohl durch und läßt es in einem Reife langsam gar baken.

15.

Einen Butterkuchen zu baken.

Man rührt ein halb Pfund Butter mit 24 Eierdottern, drei Loth geriebenem Zuker und Citronenschale zu Schaum und läßt ihn gar baken.

16.

Einen Kuchen mit Ochsenmark.

Man schneidet $\frac{1}{4}$ Pfund Mark in Würfel und thut es in einen Topf mit zwölf gestossenen Zwiebaken, Muskatblumen, Ingeber, Salz, $\frac{1}{4}$ Pfund

Wäizenmehl, einem Löffelvoll Gest, 10 Eiern, ein wenig Milch und $\frac{1}{4}$ Pfund Corinthen. Dieses wird zu einem Teig angerührt und an einen warmen Ort gesezt, daß es aufgehe. Darauf wird es in einer Tortenpfanne gar gebaken.

17.

Eine Citronentorte zu machen.

Zwölf Eier werden erst zum Rührei gemacht und dann durch einen Durchschlag gerieben. Hierauf werden sechs Eierdotter, mit der abgeriebenen Schale von vier Citronen, nebst dem Safte daraus, zum Schaum gerührt. Nun werden sechs Stük Zwiebak gestossen und mit etwas Milch nebst Weißbrodt und $\frac{1}{4}$ Pfund geriebenem Zuker eingeweicht. Dies alles wird hernach zusammen durchgerührt, mit Zukerpläzgen belegt, im Butterteige gar gebaken und mit Zuker bestreut.

18.

Eine andere Tortenart von Ochsenmark.

Man macht drei oder zwei Hände voll Mark warm, rührt es klein mit vier Eierdottern, vier Stük Zwiebak, Canel und Citronensaft und läßt es alsdann im Butterteig gar baken.

19.

Noch eine andere Marktorte von Mehl.

Man nimt zwei weisse Brödtgen und drei Löffel voll weiß Mehl und kocht es in Milch ganz dike. Dieser Brei wird darauf mit $\frac{1}{4}$ oder $\frac{1}{2}$ Pfund Mark in Würfel geschnitten, mit Zuker, Gewürze,

Ko-

Rosinen, Orangen und sechs Eiern durchgearbeitet und im Butterteige gar gebaken.

20.

Craim- oder Rohm-Torte.

Es werden $\frac{1}{4}$ Pfund süsse Mandeln mit Milch gestossen, durch ein Haartuch gestrichen und langsam auf dem Feuer so lange gekocht und beständig herumgerührt, bis es dike wird. Alsdann werden vier oder sechs Eierdotter mit Rohm, Zuker, Canel und Citronen kleine gerührt. Man legt darauf Butterteig in kleine Forme, thut den Craim darein, belegt es mit Citrone und läßt es so gar baken.

21.

Torte von Orangenblüten.

Man schneidet von zwei Citronen die Schalen, kocht sie weich und stößt sie im Mörser mit drei Stük kleinen Zwiebak, Canel und Zuker. Dazu thut man ein Stük frische Butter, das Weisse von vier Eiern und Citronensaft, verarbeitet es zum Teige, macht davon die Torte, belegt sie oben mit Orangenblüten und läßt sie gar baken.

22.

Torte admirable.

Man macht einen guten Butterteig, rollt ihn aus und schneidet ihn mit einem Bakrade in Striemen, daß es achtekigt wird. Darauf werden die Striemen kreuzweise über einander gelegt, jede

jede Eke wird mit Confutures belegt und nun wird die Torte gar gebaken.

23.
Torte wie ein Damenbrett.

Auch diese wird wie oben von gutem Butterteig gemacht. Der Grund wird mit abgeschnittenen Striemen belegt und dann werden die Fächer, nach Art eines Damenbretts, mit Confutures belegt und so gebaken.

24.
Oblaten zu baken.

Man nimt acht Eier und ein Pfund Zuker, schlägt dieses mit einer steifen Ruthe wohl durch, und rührt es darauf mit gestossenen Cardomumen, mit einem Pfund Mehl, Gewürze und Anieß ab. Damit werden Oblaten Messerrüken dike beschmiert, mit gelindem Feuer gar gebaken und wie Hobelspäne, drei Finger breit und eine halbe Hand lang, geschnitten.

25.
Einen Baumkuchen zu baken.

Achtzehn Eierdotter werden erstlich mit einem Pfunde Butter zum Schaum geschlagen, und darauf mit einem Pfunde Mehl, einem Pfunde Zuker, mit gestossenem Gewürze und Citronenschale gut durchgerührt. Ist dies geschehen; so wird der hölzerne Baum oder Kegel an einen kleinen Bratspieß gestekt, feste gemacht, mit weissen Linnen übernähet, an das Feuer gelegt und mit Butter begossen. Nun wird auch das Weisse von

den achtzehn Eiern zu Schaum geschlagen und zu den Teig gerührt, der so flüssig bleiben muß, wie zum Pfannenkuchen. Ist der Kegel am Spieße nun heiß; so wird er mit der Klare begossen und so geschwinde herumgedrehet, daß es zakigt wird. Dieses geschiehet so lange, bis alles angebaken ist. Endlich wird er vorsichtig abgenommen, in ein Glas gesezt und mit Zuker bestreut.

26.

Eine Wiener Torte zu machen.

Man nehme 1 Pfund Mehl, 1 Pfund Zuker, 4 Eierdotter, Gewürze und ein Glas Rheinwein und mache davon einen Teig. Dazu gebe man ein halb Pfund ausgewaschene Butter und rolle es auf wie einen Butterteig. Diesen Teig rolle man in lauter runde Dekel, so groß ohngefehr wie eine Schüssel und so dike wie ein Finger, und lasse sie gar baken. Ist das geschehen; so werden die Dekel wechselsweise mit verschiedenen Confutures beschmiert und über einander gelegt. Ist sie nun hoch genug; so wird sie mit einem Glase von weissem Zuker überzogen, mit allerlei Figuren belegt und mit gefärbten Streuzuker bunt gemacht.

27.

Hobelspäne von Eierweiß.

Von acht Eiern wird das Weisse zu Schnee geschlagen und dann mit ½ Pfund Zuker, 4 Loth

Mehl

Mehl, Citronenschalen und Canel wohl durchgerührt. Darauf beschmiert man eine kupferne Platte mit weissem Wachse, schmieret die Masse ganz dünne darauf und läßt es langsam gelbbraune baken. Endlich wird es in Stükgen, wie eine Handbreit, daraus geschnitten und über das Rollholz gelegt, daß sichs krümme. Es muß aber warm geschehen, sonst bricht es.

28.

Eine Torte Crocando zu machen.

Man nimt ein Pfund Mehl, ¾ Pfund Zuker, von einer Citrone den Saft, zwei ganze Eier, ein wenig Butter, wie eine wälsche Nuß groß, macht davon einen Teig, rollt ihn aus und giebt ihm eine beliebige Facon. Sie wird hernach auf einer Schüssel oder auf Papier, welches vorher mit Butter oder weissen Baumöhl ist beschmiert worden, gar gebaken. Darauf wird sie von aussen mit einem Glase von weissen Zuker überzogen, mit Streuzuker bestreut, und inwendig mit Confutures beschmiert. Von diesem Teige können sehr verschiedene Crocanden gemacht werden mit Aufsäzen, und auch mit ausgeschnittenen Wappens.

29.

Waffelkuchen zu baken.

Man nehme ein Pfund Mehl, das Weisse von sechs Eiern, ¾ Pfund abgeklärte Butter, ¼ Pfund Zuker, einen Löffel voll Gest, Gewürze, Salz, Citronenschalen, süssen Rohm und Cardomumen, rühre es so dünne, wie zum Pfannenkuchen an,

seze

seze es an einen warmen Ort, daß es aufgehe und bake es hernach im Waffeleisen gar. Es wird hiernächst mit Zuker bestreut und warm zur Tafel gegeben.

30.

Mörselgebakenes.

Ein Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, acht Eierdotter, zwei ganze Eier, Gewürze, ¼ Pfund Zuker, Orangenwasser, Salz, Gest und guter Rohm wird zusammen so dünne angerührt, wie zum Pfannenkuchen und an einen warmen Ort gesezt, daß es aufgehe. Die kleinen Mörsel werden alsdann an das Feuer gesezt, daß sie heiß werden, mit Butter beschmiert, halb voll gegossen und mit Dekeln zu gedekt. Es wird ihnen von unten und von oben Feuer gegeben und dann läßt man sie so gar baken.

31.

Eisenkuchen zu baken.

Hierzu gehört 1 Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, ¼ Pfund Zuker, sechs Eierdotter, süsser Rohm und Muscatblumen. Das alles wird zu einem dünnen fliessenden Teige angerührt, in dem Kucheneisen hernach gebaken, aufgerollt und troken verwahrt.

32.

Eine Marktorte zu machen.

Man rührt einen Weincraim ab von feinem Mehl, Canel, sieben Eierdottern, Citronenschalen und

und Citronensaft. Darauf schneidet man $\frac{1}{4}$ Pfund Mark fein, verarbeitet dieses alles mit Zuker zum Butterteig, macht eine Torte davon, läßt sie gar baken und bringt sie warm zur Tafel.

33.

Eine Citronentorte zu machen.

Man kocht die abgeschnittenen Schalen von acht Citronen im Wasser gar und reibt sie kleine, und rührt es mit drei Eierdottern, Semmelscheiben, die vorher im Weine eingeweicht wurden, mit Zuker, Canel und Citronensaft durch. Darauf wird eine Torte gemacht von Zukerteige, das gerührte darein gethan und gar gebaken.

34.

Pölstergen zu baken.

Man mache einen Teig von vier bis sechs Händevoll Mehl, ein wenig Gewürze, acht Eierdottern, Salz und fein gehakter Citronenschale. Diesen Teig schneide man in allerlei Facons aus und bake sie aus Butter gar.

35.

Gefüllte Kräpffel zu machen.

Der Teig wird gerade so, wie in dem nächst vorhergehenden, zu den Pölstergen, angerührt, hernach aber wird er in kleinen runden Kuchen abgestochen, mit Eiern bestrichen, mit eingemachten Sachen gefüllt, dann übergeschlagen und in Butter ausgebaken.

36.

Butter=Biscuit zu baken.

Man nehme ein Pfund abgeklärte gute Butter und rühre solche zu Schmant oder Rohm, dann schlage man zehen Eier, eins nach dem andern, dazu, so, daß jedes allemal erst eingerührt wird. Ist das geschehen; so wird ein halb Pfund feiner Zuker eine halbe Stunde damit abgerührt. Endlich rührt man noch Gewürze und ein halb Pfund fein Mehl dazu und läßt es in einer Schnekenform langsam baken.

37.

Sprizgebakenes zu machen.

Man sezet eine Casserolle aufs Feuer mit einem halben Maas Wasser, einem halben Viertelpfund Butter und ein wenig Salz. Das läßt man bis zur Hälfte einkochen, und rührt dann so viel Mehl darein, daß es ein diker Teig wird, so daß nichts mehr mit dem Löffel einzubringen ist. Darauf knätet man erstlich zwei Eier dazu, dann wieder zwei, und je zwei sofort, bis es achtzehn Stük sind. Etwas Weisses kann wohl von den Eiern zurük behalten werden. Der Teig muß so dünne noch bleiben, daß er durch die Sprize, worinnen die Form ist, kann getrieben werden. Durch diese Sprize wird er nun in heisse Butter gedrükt, man läßt ihn gelbbraune ausbaken, bestreut es hernach mit Zuker und giebt es warm zur Tafel.

38.

Sprizkuchen auf andere Art.

Man nimt ohngefehr einen Orth kochendes Wasser, ein wenig Butter, Mehl und Salz, macht davon einen Teig, rollt ihn aus, schneidet ihn in Stüke einer Hand breit, kocht es im Wasser ab, und giebt es in einen Durchschlag, daß das Wasser abläuft. Darauf nimt man es auf den Baktisch und knätet es mit so viel Eiern durch, daß es so zähe wird, wie der vorhergehende. So drükt man ihn durch die Sprize in heisse Butter und läßt es, wie vorhin, gelbbraune baken.

39.

Noch auf eine andere Art.

Man nehme einen Orth Milch mit ein wenig Butter, lasse es aufkochen, seze es ab und rühre es mit gutem Mehl ganz steif an. Dieses wird ferner mit zwei Eiern durchgerührt, dann werden wieder drei Eierdotter, und noch zwei ganze Eier dazu geschlagen, damit der Teig ganz zähe werde. Endlich drükt man den Teig, wie erst, durch die Sprize in heisse Butter und läßt ihn gar baken.

40.

Nonnenbissen zu machen.

Der nehmliche mit Milch eingerührte Teig zum Sprizgebakenen wird auch hier gebraucht. Mit einem Löffel werden hernach kleine Klümpgen abgestochen, in heisser Butter ausgebaken und mit Zuker bestreut.

41.
Princeßinbrodt.

Hierzu nimt man ein Pfund Wasser und ein halb Pfund Butter, läßt dieses mit einander durchkochen und rührt so viel Mehl darein, als man nur darein kriegen kann. Darauf werden acht Eier geklopft und alles zusammen zum Teige gerührt. Dieser Teig wird mit einem Löffel in kleinen Klümpgen abgestochen, welche man auf einer Platte langsam baken läßt, damit sie hoch aufgehen. Sie werden hernach mit Zuker bestreut und inwendig mit Confutures gefüllt.

42.
Noch auf eine andre Art.

Hier wird alles gerade wie oben gemacht, nur daß die Klümpgen hernach nicht gefüllt, sondern bloß mit Zuker bestreut werden.

43.
Süßen kuchen zu baken.

Man nimt ein Pfund Mehl, zwei Löffel voll Gest, ein wenig Salz, ¼ Pfund Zuker und etwas Canel, rührt es mit Milch an und sezt es an einen warmen Ort, daß es aufgehe. Darauf wird ein halb Pfund Butter abgeklärt und mit acht Eierdottern zum Schaum gerührt. Ist der Teig aufgegangen; so wird der Schaum mit Corinthen und Rosinen dazu gerührt. Nun nimt man eine Schnekenform, beschmiert sie mit Butter, bestreut

sie ferner mit geriebenem Weißbrodt, thut den Teig darein, läßt ihn erst ganz voll gehen und darauf gar baken.

44.

Einen Butterkuchen mit Gest.

Ein Pfund abgeklärte Butter wird mit dem Gelben von 16 Eiern zu Schaum gerührt. Die Eier aber werden eins nach dem andern darein geschlagen. Darauf wird 1 Pfund gutes Mehl, ¼ Pfund Zuker, Gewürze und etwas guten Gest dazu gerührt. Man läßt es endlich an einem warmen Orte aufgehen und hernach bei wenig Feuer gar baken.

45.

Kleinen Zwiebak von Gestteig.

Man läßt ein wenig Milch und einen Löffel voll Butter warm werden, rührt es zu einem diken Teig mit dem Gelben von sechs Eiern, mit Zuker, Canel und Gewürze, sticht es in kleinen Klümpgen ab, legt sie auf eine Platte, daß sie aufgehen, und läßt sie gar baken. Inwendig werden sie gefüllt.

46.

Gebakene Kräpfel.

Man macht einen Teig von 1 Pfund Mehl, ¼ Pfund Zuker, 6 Eierdottern, warmer Milch, Gewürze, Salz und Gest, rollt ihn dann auf

und sticht ihn in runden Stüken aus. Zwei solcher Stüke werden auf einander gelegt, nach dem sie inwendig mit Aepfeln oder Brunellen sind gefüllt worden. Man läßt sie darauf aufgehen, in heisser Butter ausbaken, und bestreut sie mit Zuker.

47.

Muscheln zu machen.

Man rühre ¼ Pfund Butter mit drei Eierdottern und noch drei ganzen Eiern zu Schaum, und rühre hiernächst ¼ Pfund gestossene Mandeln, ein wenig Rohm, Corinthen, Zuker, Gewürze, eine Handvoll Mehl, und einem Löffel voll Gest dazu, lasse es an einem warmen Orte aufgehen und in Muschelformen gar baken.

48.

Eine Mandeltorte zu machen.

Es werden erstlich ein Pfund süsse Mandeln abgezogen und mit dem Gelben von 4 Eiern in einem Mörser gut gestossen. Darauf wird dieses in einer irdenen Schale nebst ½ Pfund Zuker, noch 12 Eierdottern und Citronenschale eine halbe Stunde gerührt. Von sechs Eiern schlägt man nun das Weisse zum Schaum, thut es auch darzu, beschmiert endlich die Form mit Butter, bestreut sie mit Weißbrodt, giebt die Masse hinein, und läßt es langsam gar baken.

49.
Eine holländische Mandeltorte zu baken.

Man rührt ein Pfund gestossene Mandeln, ein halb Pfund abgeklärte Butter, sechs Eierdotter, acht ganze Eier, ein halb Pfund Zuker, Citronen und Canel zum Schaume. Ist dieses eine halbe Stunde gerührt worden; so macht man nun einen guten Butterteig, rollt ihn aus, gießt die Masse darauf, läßt es langsam gar baken, bestreut es mit Zuker und giebt es warm zur Tafel.

50.
Einen gebrannten Mandelkuchen zu machen.

Erst werden ein Pfund Mandeln abgeschält und in länglichte Stükgen geschnitten. Darauf wird ein Pfund Zuker abgeschäumt und mit den Mandeln eingekocht, daß sie braun werden, dabei wird es beständig umgerührt, daß es nicht anbrenne. Nun wird eine Form mit Butter beschmiert, die Masse wird dünne rund herum hineingegeben und gebaken. Wenn es kalt ist, so macht man es mit einem Löffel loß und läßt es inwendig hohl.

51.
Mandelmuscheln zu baken.

Ein Pfund geschälte Mandeln werden erstlich gehakt und dann mit einer geriebenen Citrone und ¾ Pfund Zuker durchgemengt. Darauf wird ein

wenig

wenig Butter abgeklärt. Wenn sie heiß ist; so thut man erst eine Handvoll von den durchgemengten Mandeln darein, und läßt sie gelbbraune baken. Ist das geschehen; so werden Theetassen oder Muscheln in kaltes Wasser geworfen. Die Mandeln nimt man nun mit einem Schaumlöffel heraus, und drükt sie mit Geschwindigkeit in die nassen Tassen oder Muscheln. Es wird dann mit einem Messer loß gemacht, heraus gehoben und so fortgefahren, bis die Masse alle gebaken ist.

52.

Mandelspäne zu baken.

Man stößt oder haket ein Pfund geschälte Mandeln und rührt sie mit $\frac{3}{4}$ Pfund Zuker, sechs ganzen Eiern und Citronenschalen durch. Nun beschmiert man eine kupferne Platte mit Baumöhl oder mit weissem Wachse, schmiert die Mandeln ganz dünne darauf und läßt es langsam gelbbraun baken; darauf wird es in Stükgen geschnitten, diese mit dem Messer von der Platte gelöst, über das Rollholz gelegt, daß sie sich krümmen, mit Zuker bestreut und so zur Tafel gegeben.

53.

Mandelcolatschen.

Es werden ein halb Pfund fein gestossene Mandeln, ein halb Pfund Zuker, acht Eierdotter und Citronenschalen durch einander gerührt. Alsdann macht man einen Butterteig, rollt ihn ganz dünne, schneidet ihn in vierekigte Stükgen, wie eine Hand breit, legt auf jedes Stük einen Löffel voll von den ein-

eingerührten Mandeln, schlägt die Eken über, läßt es im Bakofen gar baken und bestreut es mit Zuker.

54.

Rollade von Mandeln.

Die Mandeln müssen hier auch gestossen und mit Zuker und Eiern, wie zu den Colatschen, durchgerührt werden.. Dann macht man einen Butterteig, rollt ihn aus und schneidet ihn in Scheiben einer Hand lang und dreier Finger breit. Diese werden mit den eingerührten Mandeln überschmiert, dann aufgerollt, gar gebaken und mit Zuker bestreut.

55.

Schnekenhäuser zu machen.

Diese werden auf dieselbige Art, wie die Rolladen, von Butterteig und Mandeln gemacht. Die Mandeln werden Fingerdike auf den Teig geschmiert, dann werden sie aufgerollt, gebaken, in die Höhe gesezt und mit Zuker bestreut.

56.

Vogelnester von Mandeln.

Die Mandeln werden in längliche Stüke geschnitten, und mit Zuker und Citronenschalen durchgemengt. Darauf macht man einen guten Butterteig, rollt ihn aus und sticht ihn mit einem Weinglase in runden Stükgen ab. Darauf werden die Mandeln gelegt, nachdem sie in der Mitte, nach Art der Vogelnester, sind eingebogen worden, und gar gebaken.

End=

Endlich stößt man Mandeln mit ein wenig Canel, bildet daraus kleine Vögelgen, überziehet sie mit einem Glas von Zuker und sezt sie, wie über die Eier, in die Nester.

57.

Brustdeker von Mandeln und Butterteig.

Man rollt einen guten Butterteig aus und schneidet ihn in vier Stüke, oben schmal und unten breit, so, daß wenn sie zusammengesezt werden, sie vierekig und hoch werden; diese werden mit geschnittenen Mandeln, Zuker und Citronenschalen bestreut, im Bakofen gelbbraun gebaken, auf der Schüssel in die Höhe gesezt und mit kleinen Gebäke garnirt.

58.

Vignets von Rosinen und Mandeln.

Man nehme ein halb Pfund Rosinen und ein halb Pfund Mandeln, schäle sie ab und mache sie rein. Darauf ziehe man sie wechselsweise, eine Mandel und dann eine Rosine, mit einer Nadel auf einen Faden und binde davon runde Kränzgen. Nun mache man eine Klare von sechs Löffel voll Mehl, dem Gelben von sechs Eiern, ein wenig Zuker, ein wenig Salz, Muscatblumen und ein wenig Rohm, rühre es gut durch, kehre die Kränzgen in der Klare um, und bake sie in heisser Butter aus. Der Faden wird zulezt wieder heraus gezogen und die Kränzgen mit Zuker bestreut. Man kann auch Brunellen oder Aepfelstükgen darunter thun.

59.

Bignets von Alhornblüte.

Wenn die Alhornblüten ausbrechen wollen; so müssen sie bei Büscheln oder Stangenweise abgepflükt werden. Dann wird eine Klare angerührt von $\frac{1}{4}$ Pfund Zuker, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, ein wenig Wein und von vier Eiern. Darein werden die Blüten erst eingetaucht, in heisser Butter gebraten und mit Zuker bestreut.

60.

Bignets von Aepfeln.

Man schneidet grosse saure Aepfel in Scheiben so dike, wie ein Pfeifenstiel, schneidet die Kerne heraus und schält sie. Darauf wird eine Klare abgerührt von ein halb Pfund Mehl, ein wenig Gest, ein wenig Bier, Zuker, Salz, Muscatblumen und vier Eiern. Man sieht dahin, daß sie nicht zu dünne werde, und sezt sie an einen warmen Ort, daß sie aufgehe. In dieser Klare werden die Aepfel umgekehrt, in heisser Butter gebaken und mit Zuker bestreut.

61.

Eine andere Art von Aepfelbignets.

Man schneidet die Aepfel in Würfel und macht dann eine Klare wie vorhin. Die gewürfelten Aepfel werden darein gethan. Nun macht man heisse Butter, nimt einen breiten Löffel, taucht ihn in die heisse Butter, schmiert etwas von den Aepfeln darauf, und hält es mit dem Löffel in die heisse Butter

ter. Es lößt sich selbst darinnen ab und wird breit. Man läßt es in der Butter vollends gar baken und bestreut es mit Zuker.

62.

Bignets von Kirschen.

Man bereite wie oben eine Klare, kehre darinnen die Kirschen mit den Stengeln und Steinen um und lasse sie in heisser Buter ausbaken.

63.

Bignets von Brunellen.

Man macht die Brunellen aus einander und feuchtet sie mit ein wenig Wein, Zuker und Canel an, daß sie etwas weich werden. Darauf wird eine Klare abgerührt von einem halben Pfund Mehl, zwölf Loth Zuker, etwas Wein und von dem Gelben aus vier Eiern. Das Weisse aus den Eiern wird zum Schnee geschlagen und dann zu der Klare gerührt. Darinnen werden die Brunellen umgekehrt, und in heisser Butter ausgebaken.

64.

Bignets von Zwetschen und Aprikosen.

Diese werden geschält und gerade so, wie die Brunellen, aus der Klare in heisser Butter ausgebaken.

65.

Bignets von Stachel- und Johannisbeeren.

Auch diese, wenn sie rein gemacht sind, werden aus der Klare wie oben ausgebaken.

66.

Aufgerolltes Schneegebakenes.

Nach der Grösse der Schüssel nimt man 14 bis 16 Eier, und schlägt das Weisse so stark zum Schnee, daß man das Geschirre umkehren kann. Damit schlägt man ein halb Pfund fein gesiebten Zuker, geriebene Citronenschale, ein wenig fein gestossenen Canel, und zulezt ein Viertel Pfund fein Mehl durch. Darauf macht man eine Platte warm, beschmieret sie mit Wachs, puzt es wieder mit Löschpapier rein ab, schmiert die Masse mit einem Messer Messerrükens dike darauf und läßt es gelbbraun baken. Nun schneidet man es in Stüken, vier Finger lang und so viel breit, und rollt es auf. Es darf an keinen feuchten Ort gesezt werden, sonst wird es weich. Es wird beim Anrichten mit Zuker bestreut.

67.

Einen Reißkuchen zu machen.

Man wäscht ein Pfund Reiß und kocht ihn in Milch gar und dike. Ist das geschehen; so wird ein halb Pfund Butter abgeklärt, mit acht oder zehn Eiern zum Schaum gerührt und dann durch den Reiß wieder gerührt mit Zuker, Canel, Citronenschalen und ein wenig Salz. Endlich nimt man nun ein Reifband, beschmiert es mit Butter, bestreut es ferner mit Weißbrodt, thut den Kuchen darein und läßt ihn gar baken.

68.

Auf eine andere Art.

Der Reiß wird gerade wie vorhin zubereitet. Man giebt hiernächst aber noch Corinthen, Rosinen und Brunellen darzu. Darauf macht man eine Torte von Butterteig und von dem Reise und läßt sie gar baken. Sie wird dann mit Zuker bestreut und zur Tafel gegeben.

69.

Ausgebakene Oblaten mit Kirschen.

Man nimt eingesezte Kirschen im Zuker, schneidet die Oblaten in breite Striemen, legt sie in Eier, daß sie etwas weichen, legt dann die Kirschen einzeln darauf, wikelt sie darinnen ein, kehrt sie wieder in Eiern um, bestreut sie mit geriebenem Weißbrodt, läßt sie aus heisser Butter gar baken, richtet sie an und bestreut sie mit Zuker.

70.

Farçirte Schlangen von Aepfelcraim.

Man macht einen guten Butterteig, schneidet ihn in lange Striemen, wie eine Elle lang, macht ihn an dem einen Ende drei Finger breit, an dem andern aber ganz spizig. Darauf wird ein diker Aepfelbrei, mit Butter, Corinthen, gestossenem Canel und Zuker gar geschwizet. Ist dies kalt; so wird das Gelbe von sechs Eiern dazu gerührt. Diesen Brei schmiert man dünne auf den Teig, bestreicht es mit Eiern, schlägt den Teig zusammen,

giebt

giebt ihm die Facon einer Schlange, macht den Kopf und Schwanz daran, in den Kopf sezt man Zähne von Mandeln und Augen von Corinthen, legt dann die Schlange rund, läßt sie gar baken und bestreut sie mit Zuker.

71.

Englisches Schnittgebaknes zu machen.

Es wird ein Pfund gutes Mehl mit Rohm glat gerührt, daß man es ziehen kann, und dann werden acht Eierdotter und acht ganze Eier mit Gewürze, Salz und Citronenschalen dazu gerührt. Man nehme darauf eine Tortenpfanne, beschmiere sie mit Butter, lege die Masse darein und lasse es langsam troknen, bis man es mit einem Messer schneiden kann. Nun wird es, wie zwei Finger dike und lang, ausgeschnitten, in abgeklärter Butter ausgebaken, gut geschüttelt und dann mit Zuker bestreut.

72.

Modell gebakenes zu machen.

Man nimt das Gelbe von acht Eiern, ein wenig Zuker, Gewürze und Salz, macht es mit Mehl zum Teige und rollt es dünne aus. Darauf werden mit dem Bakrade allerlei Modells abgerissen, in heisser Butter ausgebaken und mit Zuker bestreut.

73.

Tannenäpfel zu baken.

Der Teig zu den Tannenäpfeln wird auf dieselbe Art bereitet, wie zu dem Modellgebäke. Er

wird

wird darauf ganz dünne ausgerollt und mit einem Weinglase abgestochen. Die Scheiben werden nun rund herum mit einem Messer eingekerbt, mit Eiern bestrichen, fünfe oder sechse auf einander gelegt, in Butter ausgebaken und mit Zuker bestreut.

74.

Rohmkuchen zu baken.

Von dem Gelben aus sechs Eiern, von vier Löffel voll diken Rohm, ein Viertel Pfund ausgewaschener Butter, von Gewürze und gutem Mehle macht man einen Teig, wie Butterteig, rollt ihn so dike aus, wie einen Pfeifenstiel, bestreicht ihn mit geschmolzener Butter, läßt es in der Tortenpfanne gar baken und bestreut den Kuchen mit Zuker und Canel.

75.

Zukerstrauben.

Man nimt ein halb Pfund gut Mehl, ein Viertel Pfund Zuker, das Weisse von vier Eiern und noch vier ganze Eier und rührt dieses so dünne an, daß es durch einen Trichter laufen kann, woran vier kleine Röhren sind, die nicht diker sein dürfen, als ein Pfeifenstiel. Hat man es vorher probiert, ob es durchlaufen könne; so klärt man eine kleine Casserolle halb voll Butter ab. Ist sie ganz heiß; so läßt man einen Löffel voll von der Klare durch den Trichter kreuzweise hinein laufen. Wenn es an der einen Seite braun ist; so kehrt man es um, nimt es dann mit dem Schaumlöffel wieder heraus und beugt es über das Rollholz. So läßt man es

nach

nach und nach in die Butter laufen bis es alle ist, und bestreut es mit Zuker. Die Butter muß allezeit recht heiß sein. Wenn die Klare nicht dünne genug ist; so können mehrere Eier hinein geschlagen werden.

76.

Trichtergebakenes.

Man nehme ein halb Pfund Mehl, vier Loth Zuker, das Gelbe von vier Eiern, vier ganze Eier, Muscatblumen und Milch, rühre dieses glat an wie zum Pfannenkuchen und kläre nun in einer kleinen Casserolle Butter ab. Wenn die Butter heiß ist; so läßt man allemal zwei Löffel voll durch einen Trichter hinein laufen, läßt es gelbbraune baken, fährt damit fort bis die Masse alle verbaken ist, und bestreut das Gebäke mit Zuker.

77.

Schneegebakenes.

Von acht Eiern wird das Weisse zum Schaum geschlagen und dazu thut man hiernächst ein Viertel Pfund feingestossenen Zuker und Citronenschalen. Man legt darauf Papier auf eine Platte, sticht von der Masse lauter Stüke ab, ohngefehr wie eine Hand groß, legt diese auf die Platte und sezt diese in den Bakofen, wenn er schon verschlagen ist. Es darf nicht baken, sondern nur zwei bis drei Stunden troknen, daß es leichte werde. Aus dem Ofen wird es gleich zur Tafel gegeben.

78.

Morellen von Eierweiß.

Von dem Weissen aus acht Eiern wird erst ein guter Schaum geschlagen, und dann werden zwölf Loth Zuker und Citronenschale dazu gethan. Nun nimt man ein dik Bret, legt es in eine Pastetenpfanne, legt ein Papier darüber und bestreut es mit geriebenem Zuker. Darauf thut man Klümpgen von der Masse, wie ein Ei groß, und giebt von oben Feuer darauf. Sie müssen nur von oben baken und darum darf unten gar kein Feuer sein. Man legt alsdann zwei Stüke zusammen.

79.

Craim-Fridt von Reiß.

Man kocht Reiß mit Milch, Citronenschalen, Canel und Zuker ganz dike. Wenn er gar ist; so rührt man das Gelbe von sechs Eiern dazu. Darauf streut man Mehl auf den Baktisch, macht den Reiß dünne darauf aus einander, und wenn er kalt ist; so schneidet man runde oder vierekige Kuchen davon ab, wendet sie in Eiern oder in einer Klare um, läßt sie in Butter ausbaken und bestreut sie mit Zuker.

80.

Craim-Fridt Gebakenes.

Man rührt erstlich sechs Löffel voll Mehl mit Milch an und rührt es dann auf dem Feuer mit acht Eierdottern, mit Citronenschale, Zuker und Canel so dike ab, als man es rühren kann.

Darauf läßt man es ein wenig verschlagen, streut ein wenig Mehl auf den Baktisch und macht den Craim dünne darauf aus einander. Ist er nun kalt und steif geworden; so wird er in kleinen Kuchen abgeschnitten und in heisser Butter ausgebaken.

81.

Macronenkuchen.

Man koche ein halb Pfund Fadenmacronen in Milch ganz dike, rühre 12 Loth Zuker mit dem Gelben von acht Eiern und mit einem halben Pfunde Butter zu Schaum, rühre es zu den Macronenbrei und lasse es in einer Randform gar baken. Man kann auch wohl das Eiweiß dazu schlagen.

82.

Pistacienkuchen zu baken.

Ein halb Pfund Pistacien werden im heissen Wasser abgezogen und mit drei Eierdottern gestossen. Darauf wird für 2 Mgr. Weißbrodt in Milch geweicht, ein halb Pfund Butter mit dem Gelben von sechs Eiern zum Schaum geschlagen, die Pistacien und das Brodt wird ausgetroknet, das Eiweiß wird zum Schnee geschlagen, dies alles wird darauf mit ¼ Zuker, Citronenschalen und Canel durch einander gerührt und in einer Form gar gebaken. Wenn es gar ist; so wird der Kuchen in eine Casserolle gelegt, ein halb Maas Wein mit Zuker und Canel darüber gegossen, in einen Bakofen gesezt, daß es warm bleibe und so zur Tafel gegeben.

83.

Krebskuchen zu bereiten.

Man kocht 40 bis 60 Stük Krebse in Wasser und Salz ab, macht die Schwänze aus den Schalen und hakt sie fein. Die Schalen werden ferner im Mörser mit Butter gestossen und davon wird eine Krebsbutter gemacht. Darauf wird für 2 Mgr. Semmel in Milch geweicht, ein halb Pfund von der Krebsbutter wird mit acht Eiern zum Schaum gerührt, nun werden die gehakten Schwänze, nebst den ausgedrükten Semmel, Citronenschale, Canel und Zuker durchgerührt, und zulezt auch noch mit dem Schaume durchgemengt und im Reifbande gar gebaken.

84.

Krebskuchen auf eine andere Art.

Man nimt wie vorhin 40 bis 60 Stük Krebse; kocht sie im Wasser und Salz ab, schält die Schwänze aus und hakt sie fein. Die Schalen stößt man mit Butter und kocht sie klar. Nun werden ein oder zwei Löffel voll Mehl mit geriebenem Zuker, Canel und Citronenschalen geschwizt und dann mit Milch zum Brei gekocht, daß man ihn ziehen kann. Darauf werden acht bis zehn Eier kleine geklopft und mit den gehakten Krebsen, der Citronenschale und Zuker durch einander gerührt. Endlich macht man einen Rand von Teige um eine Schüssel, giebt die eingerührte Masse darauf, läßt es im Bakofen braune bäken und bestreut es mit Zuker.

85.

Craimtorte.

Erst bereitet man Craim von einem Löffel voll Mehl, Wein, Citronenschalen und Citronensaft, Zuker, Canel und gestossenen Mandeln. Wenn er dann kalt ist; so wird eine Torte von Butterteig davon gemacht, gar gebaken und mit Zuker bestreuet.

86.

Citronentorte auf eine andere Art als No. 17.

Von acht oder zwölf Citronen werden die Schalen abgeschält, im Wasser gar gekocht und fein gestossen. Die Citronen selbst aber werden in Scheiben geschnitten, in eine Porzelanschale gelegt und mit Zuker bestreuet. Darauf wird ein halb Pfund Butter, mit dem Gelben von zehn Eiern, einem halben Pfunde fein gestossenen Mandeln und mit den Citronenschalen zum Schaum gerührt, von vier Eiern wird das Weisse mit einem halben Pfunde Zuker zum Schnee geschlagen und endlich wird dieses alles durch einander gerührt. Alsdann wird ein Bode von Butterteig in die Tortenpfanne gemacht, dieser mit den Citronenscheiben belegt, die Masse darauf gegeben, wieder oben mit Citronenscheiben belegt, gar gebaken und mit Zuker bestreuet.

87.

Kuchen von reifen Pflaumen oder Zwetschen.

Die Früchte werden erst abgeschält, ausgekernt und mit Zuker und Canel bestreuet. Darauf muß man von Butterteige einen Boden in die Tortenpfanne

pfanne machen, die Pflaumen darauf herum legen, einen Rand von dem Teige darum ziehen, es mit Zuker, Canel und geriebenem Weißbrodt bestreuen und gar baken lassen.

88.

Kuchen von sauren Kirschen.

Aus den Kirschen werden erstlich die Steine herausgenommen. Darauf wird ein Butterteig gemacht, dieser wird ausgerollt, auf eine Platte gelegt, ein Rand von demselben Teige darum gezogen, und mit Zuker, Canel und geriebenem Weißbrodt bestreuet. Nun werden die Kirschen darauf gelegt, wiederum mit Zuker, Canel und geriebenem Weißbrodt bestreuet und so gar gebaken.

89.

Kirschkuchen auf eine andere Art.

Man legt für 2 Mgr. Semmel in Milch, rührt dann ein halb Pfund Butter mit dem Gelben von acht Eiern zum Schaum und giebt Zuker, Canel und Citronenschale dazu. Das Brodt wird nun ausgedrükt, das Weisse von Eiern zum Schnee geschlagen und das erstere alles dazu gerührt. Das thut man hierauf in eine Reife, legt die Kirschen darauf, bestreut sie mit Zuker, Canel und Weißbrodt und läßt es gar baten.

Anmerk. Auf eben diese Art werden Kuchen von Johannisbeeren, schwarzen Beeren, Aprikosen, Weintrauben, Stachelbeeren, Erdbeeren u. s. w. gebaken.

90.

Gefüllte Borstorferäpfel mit Craim.

Die Aepfel werden erstlich geschält und die Kerne heraus gemacht. Dann wird ein wenig Aepfelbrei mit Corinthen, mit Zuker, mit dem Gelben von drei Eiern, mit Citronenschale und ein wenig Butter zum Craim gerührt. Damit werden die Aepfel gefüllt, einzeln auf einen ausgerollten Butterteig gesezt, der Teigrand wird mit Eiern bestrichen, ein Dekel darauf gemacht, beschnitten, bunt gemacht, wieder mit Eiern bestrichen und endlich gar gebaken.

91.

Auf eine andere Art.

Die Aepfel werden geschält und ausgehölt. Inwendig werden sie nun mit eingesezten Kirschen oder Johannisbeeren gefüllt, mit Butterteig darauf überzogen, gar gebaken und mit Zuker bestreut.

92.

Eine Aepfeltorte.

Man schält saure Aepfel, schneidet sie in Scheiben, nimt den Kern und das Kernhaus heraus und menget sie mit Zuker, Canel und Corinthen durch. Nun macht man einen guten Butterteig, rollt ihn aus und legt davon ein Blat in die Tortenpfanne, so dike wie ein Pfeifenstiehl. Dies wird mit Eiern bestrichen, die Aepfel werden darein gelegt, mit einem ausgeschnittenen Dekel bedekt, gar gebaken und mit Zuker bestreut.

93.

Eine Brunellentorte.

Die Brunellen werden erst mit Wein, Zuker, Citronenschalen und Canel gekocht. Wenn sie kalt sind; so werden sie, wie oben die Aepfel, mit Butterteige zur Torte gemacht. Man läßt sie gar baken und bestreut sie mit Zuker.

Anmerk. Auf eben diese Art werden Torten gebaken von Zwetschen, von sauren Kirschen, Johannisbeeren und Stachelbeeren.

94.

Einen Aepfelkuchen zu baken.

Man schäle saure Aepfel, schneide sie in Scheiben und schwize sie in brauner Butter gar. Für 2 Mgr. Semmel weiche man in Milch ein und drüke es, wenn es geweicht hat, wieder aus. Darauf schlage man acht Eier zum Schnee und rühre denn alles, die Eier, das ausgedrükte Weißbrodt, und die Aepfel nebst Zuker und Canel zum Brei. Diesen Brei lege man auf einen guten ausgerollten Butterteig, mache einen Rand darum, lasse es gar baken und bestreue es mit Zuker.

95.

Einen Orangenpudding zu baken.

Von sechs Orangen werden die Schalen gar gekocht und kleine gerieben. Für 2 Mgr. Weißbrodt wird in Milch durchgeweicht und wieder ausgedrükt. Ein halb Pfund Butter wird mit dem Gelben von sechs Eiern zum Schaum gerührt, dazu

giebt man dann Zuker, Canel und Citronenschalen. Das Weisse von den Eiern schlägt man zum Schnee und rührt nun alles erstere darzu. Es wird im Reif gebaken, mit eingemachten Orangenschalen belegt und mit Zuker bestreut.

96.

Englischen Pudding zu baken.

Man weicht für 4 Mgr. Weißbrodt in Milch durch und drükt solches mit einem Tuche wieder aus. Darauf rührt man ein halb Pfund Butter mit dem Gelben von 10 Eiern zum Schaum und giebt dann das Weißbrodt, Zuker, Canel, Citronenschalen, Rosinen und Corinthen dazu. Das Weisse von den Eiern wird zum Schnee geschlagen und nun alles durch einander gerührt. Endlich nimt man eine Form, beschmiert sie mit Butter, bestreut sie mit geriebenem Weißbrodt, giebt die Masse hinein und läßt es gar baken.

97.

Ein Citronenkuchen.

Man nimt ein halb Pfund frische Butter, rührt sie zum Schaum, kocht sie mit dem Gelben von 16 Eiern zum Rührei, und nimt sich in acht, daß sie nicht zusammen laufen. Nun nimt man es vom Feuer, rührt es kalt, giebt noch drei rohe Eierdottern und ¾ Pfund Zuker dazu, worauf vier Citronen sind abgerieben worden, und rührt es gut durch. Endlich giebt man auch den Saft von vier Citronen daran, und wenn alles gut und glat gerührt ist, so wird das Weisse von sechzehn Eiern recht gut geschla-

schlagen und noch zu den erstern gethan und langsam durchgerührt. Man nimt dann einen Reif, legt einen Butterteig darein, giebt die Masse darauf, läßt es gar baken, bestreut es mit Zuker und giebt es warm zur Tafel.

98.

Waffelkuchen ohne Eier und Butter.

Ein Pfund Mehl, ¼ Pfund Zuker, ein wenig Salz, Muscatblumen und Canel wird mit sauerm Schmant oder Rohm, der vorher mit einer Ruthe zum Schaum geschlagen wurde, angerührt. Die Masse muß so dünne bleiben wie zum Pfannenkuchen. Die Form wird dann mit Spek beschmiert und die Kuchen werden nach und nach gebaken, mit Zuker bestreut und warm auf die Tafel getragen.

99.

Bubbert von Krebsen.

Man nimt 8 Stük Krebse, schneidet ihnen die Köpfe, so weit die Galle geht, und die Schwänze ab. Die Mittelstüke werden ungekocht mit zwölf ganzen Eiern im Mörser ganz fein gestossen. Nun giebt man zwei Maas Milch dazu und reibt es damit durch ein Haartuch, so daß die Krebse und Eier alle durchkommen. Es wird darauf auf dem Feuer mit der Vorsicht durchgekocht, daß es nicht hart werde. Sobald als sichs theilt; so thut man es auf ein Tuch, damit die Molke oder Wake ablaufe und das andere troken werde. Die

Köpfe und Schwänze von den Krebsen werden nun abgekocht und ausgeschält. Von den Schalen macht man Krebsbutter, das Fleisch aber wird mit den troknen Eiern gehakt. Die Krebsbutter wird mit dem Gelben von acht Eiern zum Schaum gerührt. Von vier Eiern schlägt man das Weisse zum Schnee und rührt diesen mit dem Schaum, mit den gehakten Eiern und Krebsen, mit ein wenig Salz, mit gestossenem Zwiebak für 2 Mgr. mit Zuker, Citronenschalen und Canel durch einander. So wird es im Reife geschmieret, langsam darinnen gar gebaken und mit Zuker bestreut.

100.

Brodtkuchen mit Wein.

Man schwizt ¾ Pfund Brodt in Butter und gießt Wein darauf, daß es darinnen weichen kann. Dies rührt man dann durch mit dem Gelben von 10 oder 12 Eiern, fein gestossenen Mandeln, Citronenschalen, Zuker und Canel. Das Weisse von den Eiern wird zum Schnee geschlagen, alles fein durch einander gerührt und im Reife gar gebaken.

101.

Kürbiskuchen.

Man schält einen reifen Kürbis, schneidet ihn in Stüken, nimt das inwendige mit den Kernen heraus und kocht ihn im Wasser gar. Ist das geschehen; so thut man es in einen Durchschlag, daß es ablaufe, troknet es mit einem Tuche ab, und

und hakt es fein. Darauf wird ein halb Pfund Butter mit dem Gelben von acht Eiern zum Schaum gerührt. Das Weisse von den Eiern schlägt man zum Schnee und rührt nun alles dieses, nebst geriebenem Zwiebak, grossen und kleinen Rosinen, Zuker, Canel, ein wenig Salz und Pfeffer durch einander und läßt es im Reife langsam gar baken.

102.

Einen Kuchen von Käse zu baken.

Drei Maas Milch werden zuerst aufgekocht, darein thut man den Saft von einer Citrone, das es käse. Darauf giebt man es in ein Sieb, daß die Molke oder Wake ablaufe. Nun wird der Käse in einem Mörser mit einem halben Pfunde Butter und dem Gelben von 10 Eiern gestossen. Der Schaum wird mit Canel und Zuker dann durchgerührt und im Reife gar gebaken.

103.

Chokoladenkuchen zu machen.

Man koche 2 Maas Milch mit vier geklopften Eiern auf und thue Citronensaft darein, daß es zusammenlaufe, nun thue man es in ein Sieb, daß es ablaufe, und stosse den Käse alsdann im Mörser. Darauf rühre man ein halb Pfund Butter mit dem Gelben von 10 Eiern zum Schaum, rühre dazu den Käse, ein halb Pfund gestossene Mandeln, ¼ Pfund Chokolade, Zuker, Citronenschalen, Canel und das Weisse von den Eiern, das vor-

her

her zum Schnee geschlagen wurde, und lasse es in einem Reife langsam gar baken.

104.

Französischen Aepfelkuchen.

Zwölf Borstorfer Aepfel müssen geschält, klein geschnitten und in brauner Butter geschwizt werden. Darauf rührt man das Gelbe von zwölf Eiern mit ¼ Pfund Butter zum Schaum, weicht Weißbrodt in Milch, troknet es wieder ab, und giebt es mit Zuker, Canel, Citronenschale und Corinthen zum Schaume. Von sechs Eiern schlägt man nun das Weisse zum Schnee, rührt es zu den ersten, läßt es in einem Reife gar baken und giebt es warm zur Tafel.

105.

Anießtorte.

Das Gelbe von 18 Eiern wird mit einem Pfund Zuker eine Stunde lang zusammen gerührt. Das Weisse schlägt man darauf zum Schaum und rührt es noch darzu mit einem Pfunde guten Mehl, Citronenschalen, ¼ Pfund Zuker und mit Anieß der mit Zuker überzogen ist. Endlich nimt man eine Mandeltortenpfanne, beschmiert sie mit Butter, bestreut sie mit geriebenem Weißbrodt, giebt die Masse darein und läßt es gar baken.

106.

Einen Wurzelkuchen zu baken.

Die Wurzeln werden im Wasser abgekocht, mit einem Tuche abgetroknet und auf dem Reibeisen gerieben. Dann wird ein halb Pfund Butter, mit dem Gelben von 10 Eiern zum Schaum gerührt, Weißbrodt in Milch geweicht und wieder ausgetroknet, und dieses mit den Wurzeln, dem Schnee von den Eiern, und mit Corinthen, Zuker, Canel, Citronenschalen durchgerührt. Ist dies geschehen; so nimt man einen Reif oder eine Schüssel, beschmiert diese mit Butter, bestreut sie mit geriebenem Weißbrodt und läßt es darauf gar baken. Nimt man eine Schüssel; so kann ein bunter Rand darum gemacht werden.

107.

Eine Kartoffeltorte.

Die Kartoffeln werden reine abgeschält, auf der Reibe gerieben und in warmes Wasser gethan. Darauf wird ein halb Pfund Butter mit dem Gelben von 10 Eiern zum Schaum geschlagen, dazu rührt man ein halb Pfund gestossene Mandeln, ein halb Pfund von den Kartoffeln, die vorher recht gut ausgedrükt worden sind, Zuker, Canel, Citronenschale und den Schnee von dem Weissen aus den Eiern, und läßt es im Reife gar baken.

108.

Ein Kuchen von Habergrüze.

Die Habergrüze werden erst im Wasser ganz dike gekocht und durch ein Haartuch gerieben, damit der Schleim alle heraus komme. Den Schleim sezt man nun wieder auf das Feuer, und rührt ihn mit einem Löffel, daß er ganz dike werde. Darauf wird ein halb Pfund Butter, mit dem Gelben von sechs Eiern zum Schaum gerührt, mit dem Schleim, mit geriebenem Zwiebak, mit Zuker, Canel, Corinthen und mit dem Schnee, von dem Weissen aus vier Eiern, durchgerührt und in einer Randform gar gebaken.

109.

Dünne Eisenkuchen zu baken.

Ein Pfund Mehl, ¼ Pfund Zuker, ½ Loth Canel, zwei Eier und ein halb Maas Wein wird gut durchgerührt, nach und nach in den Eisen gebaken und aufgerollt.

110.

Verlohrne Eier in der Klare gebaken.

Man läßt die Eier in kochend Wasser und Salz fallen, wenn das Weisse hart ist; so thut man sie in einen Durchschlag, daß sie ablaufen, dann werden sie in einer Klare umgewendet und aus heisser Butter gebaken.

111.

Eierkäse zu baken.

Man kocht $1\frac{1}{2}$ Maas Milch auf, darauf werden 18 bis 20 Eier braf geklopfet und mit ein wenig Salz und Zuker zu der Milch gethan. Hiernächst läßt man es durchkochen und gießt es in ein Sieb oder in einen Durchschlag, daß die Molke oder Wake ablaufe. Ist der Käse nun kalt; so wird er in Scheiben geschnitten, in einer Klare umgewendet, aus heisser Butter gar gebaken und mit Zuker bestreuet.

112.

Ein türkischer Bund.

Man nehme ein halb Pfund gestossene Mandeln, ein halb Pfund Zuker, geriebene Citronenschalen, Canel, vier Loth Butter, vier ganze Eier und menge dieses mit Mehl zu einem Teig. Ist das geschehen; so rolle man den Teig, wie einen Finger dike aus, nehme eine runde Casserolle, die nicht gar zu groß ist, beschmiere sie auswendig mit Butter, bestreue sie mit Weißbrodt, mache den Teig darüber und lasse ihn so im Bakofen langsam braun baken. Darauf überziehe man es mit einem Glas von Zuker und Eierweiß und lege einen hübschen Bund darum von gelben Orangenschalen, Sucade und andern eingemachten Sachen. So wird es dann auf eine Schüssel gesezt und mit kleinen Gebäke garnirt.

113.

Marzepan zu machen.

Man rührt ein halb Pfund weissen Zuker, ein Eiweiß und den Saft von einer Citrone zu einem Glase. Dann nimt man Oblaten, überschmiert sie mit dem Glase eines Messerrükens dike und läßt sie im Bakofen troknen. Sie werden hernach in lauter kleine Stükgen geschnitten und so zur Tafel gegeben.

114.

Gebakene Champignons.

Man hat Eisen wie Champignons oder Muscheln. Nun macht man eine Klare von ½ Pfund Mehl, 2 Loth Zuker, Muscatblumen, von vier Eiern, Salz und Milch. Ist diese angerührt; so sezt man die Eisen oder Forme in heisse Butter. Wenn sie recht heiß sind; so gießt man einen Löffel voll von der Klare in die Form, hält es in die Butter, löst es mit einem Messer ab, läßt es gelbbraune baken, bestreut es mit Zuker und giebt es so zur Tafel.

115.

Ein englischer Butterkuchen.

Ein Pfund abgeklärte Butter wird mit dem Gelben von 12 Eiern zum Schaum gerührt. Darauf werden 1 Pfund Rosinen recht reine gemacht und abgekocht. Den Schaum und diese rührt man mit einem halben Pfunde Corinthen, ¾ Pfund Zuker, einem Pfunde Mehl, abgeriebener

Citro-

Citronenschale, mit etwas Gewürz und mit dem Schnee von dem Weissen der Eier durch, nimt eine Casserollpfanne, beschmiert sie mit Butter, bestreut sie mit Weißbrodt, thut die Masse hinein und läßt es in einem nicht zu heissen Bakofen die Nacht durch langsam baken und troknen. Der Kuchen wird hernach herausgenommen, mit Zuker bestreut und aufgetragen.

116.

Wiener Colatschen zu baken.

Ein Pfund Butter wird mit vier Eiern zum Schaum gerührt, dazu rührt man hiernächst 1 Pfund Zuker, 1 Pfund fein gestossene Mandeln, 1 Pfund Mehl und Citronenschalen. Dieses schmiert man eines Fingers dike auf Oblaten und läßt es langsam gar baken. Es wird hernach in kleine runde Kuchen geschnitten und aufgetragen.

117.

Oblatentorte mit Mandeln.

Ein halb Pfund Butter wird mit dem Gelben von vier Eiern zum Schaum gerührt. Dazu rührt man hernach noch ein halb Pfund gestossene Mandeln, ein halb Pfund Zuker, ein halb Pfund Mehl und Citronenschale. Nun beschmiert man eine Platte mit Butter, legt die Oblaten darauf, giebt die eingerührte Masse auf die Oblaten, belegt sie mit Confutures und läßt es langsam gar baken.

118.

Ein Tortelet zu machen.

Man rührt ein halb Pfund Butter mit fünf Eiern zum Schaum, dazu thut man alsdann ein halb Pfund Zuker, ¼ Pfund Mehl, gestossenen Canel, Muscatblumen, Cardemumen und Citronenschalen. Nun nimt man eine Tortenpfanne, legt unten Papier hinein, und läßt es darauf langsam gar baken.

119.

Ausgebakene Aepfel.

Man kocht Vorstorffer Aepfel mit einem halben Pfunde gestossener Mandeln ganz troken zum Brei, mit diesem rührt man sechs Eier, ¼ Pfund Zuker, Canel und etwas Weißbrodt durch. Davon macht man dann wieder Aepfel mit Blumen und Stielen, kehrt sie in Eiern um, bestreut sie mit Weißbrodt und läßt sie in Butter ausbaken.

120.

Birnen von Aepfelbrei gemacht und ausgebaken.

Man kocht einen Aepfelbrei ganz troken mit Zuker, Canel und ein wenig Weißbrodt. Wenn dieser Brei kalt ist; so werden Birnen davon gemacht mit Blumen und Stielen, diese werden in einer Klare umgekehrt und in heisser Butter ausgebaken.

121.

Eine Pomeranzentorte.

Acht bis zehn abgeschälte Pomeranzen werden in Wasser gar gekocht und fein gehakt. Ein halb Pfund Mandeln werden fein gestossen. Weißbrodt wird in Wein geweicht und wieder ausgedrükt. Ein halb Pfund Butter wird mit dem Gelben von acht Eiern zum Schaum geschlagen. Dieses alles wird noch mit einem halben Pfunde Zuker durchgemengt. Zulezt wird auch der Schnee von dem geschlagenen Eiweiß damit durchgerührt und im Reife gar gebaken.

122.

Einen Spekkuchen zu machen.

Es wird von ¼ Pfund Butter, vier Eiern, ein wenig Rohm, einem Löffel voll Gest, Gewürze und Mehl ein Teig gemacht. Dieser wird ausgerollt, in kleine Stükgen geschnitten, auf eine Platte gelegt und mit gewürfeltem Spek, mit Zuker und Canel bestreut. Nun sezt man es an einen warmen Ort, daß es aufgehe und läßt es dann gar baken.

123.

Einen Kuchen von Hagebutten.

Ein halb Pfund Butter wird mit dem Gelben von 10 Eiern zum Schaum gerührt. Ein halb Pfund Hagebutten werden nun mit drei sauern Aepfeln im Wein ganz dike zum Brei gekocht,

so, daß nichts nasses daran bleibe. Diesen Brei streicht man durch ein Haarsieb. Dazu giebt man noch für 2 Mgr. gestossenen Zwiebak mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zuker, Gewürze und Citronenschalen. Endlich wird auch das Weisse von den Eiern zum Schnee geschlagen, dazu gerührt, und im Reife gebaken.

124.

Einen Craimkuchen zu baken.

Es wird $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in einer Casserolle mit $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl geschwizt. Ist das geschehen; so giebt man Milch oder Rohm darzu und läßt es damit dike kochen. Dazu mengt man Zuker, Canel, Citronenschalen und das Gelbe von acht Eiern. Das Weisse von den Eiern wird nun zum Schnee geschlagen und jenes mit diesem durch einander gerührt. So wird es dann im Reife endlich gebaken.

125.

Einen Kirschkuchen zu machen.

Ein ganzes Pfund Butter wird mit 16 Eiern zum Schaum geschlagen. Eben so rührt man wieder acht Eier besonders zum Schnee. Für 2 Mgr. Weißbrodt weicht man in Milch und drükt es wieder aus. Aus zwei Pfund sauern Kirschen werden die Steine heraus gemacht. Dieses alles rührt man nun wohl durch mit einem Pfunde Zuker und Canel. Nach diesem wird es im Reife oder in einer Tortenpfanne gar gebaken.

126.

Einen Weichpot zu machen.

Man kocht einen Aepfelbrei mit Zuker und Canel. Darauf macht man einen Weincraim von acht Eierdottern, Butter, Canel, Mehlzuker und Wein, welches auf dem Feuer abgerührt wird. Ist dies geschehen; so werden geschnittene Scheiben von Weißbrodt geröstet. Nun nimt man einen Reif, belegt ihn unten mit dem Weißbrodt, darauf thut man Craim, darauf wieder Weißbrodt, darauf Aepfelbrei, und so eins um das andere bis es alle ist. Oben wird es endlich mit Zuker, Canel, und Weißbrodtkrumen bestreut und gar gebaken.

127.

Krebskuchen mit Aepfeln.

Die Krebse werden im Wasser und Salz gar gekocht. Die Schwänze werden ausgemacht und gehakt. Von den Schalen macht man Krebsbutter. Darauf kocht man einen Brei von Aepfeln, Wein, Zuker, Citronen und Canel. Die Krebsbutter wird nun mit dem Gelben von acht Eiern zum Schaum gerührt. Weißbrodt wird in Wein geweicht und wieder ausgedrükt. Das Eiweiß wird zum Schnee geschlagen. Nun wird dieses alles endlich durch einander gerührt und in einem Reife gar gebaken.

128.

Anießkräpfel.

Man stößt ein Pfund Zuker, mit dem Weissen von drei Eiern, mit dem Safte aus einer halben Citrone und mit geriebener Citronenschale so lange im Mörser, bis es zehe wird. Darauf schmiert man diese Masse Fingersdike auf eine Oblate, bestreut diese mit Anieß und läßt sie langsam gar baken.

129.

Santelorges zu baken.

Man macht einen guten Teig von vier Hände voll Mehl, eben von so viel Zuker, von dem Gelben aus vier Eiern und Gewürze. Dieser Teig wird dünne ausgerollt, über kleine runde Hölzer gemacht, die einer Hand lang, und mit Butter vorher beschmiert worden sind, und in heisser Butter ausgebaken. Ist das Gebäke gar, so werden die Hölzer heraus gezogen, und dann wird es mit Confect gefüllt.

130.

Torte de Mousserons.

Man nimt $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und schlägt sie mit dem Gelben von zehn Eiern zum Schaum. Das Weisse von 5 Eiern wird zum Schnee geschlagen. Dieses beides wird noch mit $\frac{1}{4}$ Pfund gestossenen Mandeln, mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zuker und Citronenschalen durch einander gerührt. Nun macht man davon eine Torte mit Butterteig und läßt es gelinde gar baken.

131.

Butterkuchen zu baken.

Man macht einen Teig von einem Löffel voll Rohm, von gutem Gest und von einem Ei, und rollt ihn aus. Darauf nimt man beinahe eben so viel abgewaschene und wieder abgetroknete Butter und rollt diese mit dem Teige zweimal aus. Davon schneidet man lauter kleine Kuchen, bestreut sie mit Zuker und Canel und läßt sie endlich gar baken.

132.

Torte de ma Mere.

Nim ein Pfund gestossene Mandeln, ein Pfund Zuker und das Gelbe von 26 Eiern. Rühre dieses eine Stunde durch. Darauf schlage das Weisse von 6 Eier zu Schnee, rühre beides mit Canel und Citronenschalen wohl durch einander und laß es in dem Forme langsam baken.

133.

Ein Stachelbeerkuchen zu baken.

Man wirft die jungen Stachelbeeren in kochend Wasser, daß die Säure heraus gehet, dann sezt man sie mit Zuker und Canel auf das Feuer, daß sie heiß werden. Ist das geschehen; so wird Weißbrodt in Milch geweicht und dann wieder ausgedrükt. Hiernächst schlägt man das Gelbe von 10 Eiern mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zum Schaum, rührt es mit den Stachelbeeren, mit dem Brodte, mit dem

Zuker und dem Canel gut durch, und läßt es im Rande gar baken.

134.

Mandelküssen zu machen.

Ein halb Pfund Mandeln und $\frac{1}{4}$ Pfund Pistacien werden fein gestossen und mit süssem Rohm durch ein Haartuch gerieben. Darauf schlägt man das Gelbe von sechs, und das Weisse von vier Eiern zum Schnee, und rührt es mit dem obern nebst Zuker und Canel gut durch. Endlich macht man davon die Torte von einem guten Crocandoteig und läßt es langsam gar baken.

135.

Ein Schießkuchen.

Man kocht zwei Maas Milch ab, thut Citronensaft darein, daß sie käset, läßt es durch ein Haarsieb, daß die Molke oder Wake ablaufe, und stößt den Käse darauf im Mörser mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und mit dem Gelben von 16 Eiern. Nach diesem kocht man ein wenig Aepfelbrei, dazu giebt man die abgeriebene Schale von zwei Orangen, abgeriebene Citronenschalen, Weißbrodt in Milch geweicht, Zuker und Canel. Nun wird noch von 6 Eiern das Weisse zum Schnee geschlagen, alles endlich wohl durch einander gerührt und auf einem Butterteige gar gebaken.

136.

Genever Torte von gebratenem Capaun.

Von dem Capaun wird das Fleisch von den Brüsten abgeschnitten, fein gehakt und im Mörser gestossen. Darauf macht man einen Craim von ein wenig Mehl, von dem Gelben aus sechs Eiern, von Orangenschalen, Jus, Citrone, Zuker und Muscatblumen. Dies alles wird gut abgerührt, und das Fleisch darzu gethan. Nun macht man einen Teig von Mehl, von sechs Eierdottern, Gewürze und einen Löffel voll Wein. Von diesem Teige und von dem Craim werden kleine Pasteten gemacht, aus heisser Butter gebaken, mit Zuker bestreut und aufgetragen.

137.

Ramicengens von Parmesankäse.

Vierzehn Loth Käse werden mit eben so viel Butter, mit dem Gelben von acht Eiern und ein wenig Zuker im Mörser gestossen. Dieses gestossene schmiert man eines Fingersdike auf Oblaten und läßt es langsam gar baken.

Statt der Oblaten kann man auch Scheiben von Weißbrodt nehmen.

138.

Ramicengens in Butter ausgebaken.

Ein Orth oder ¼ Maas Milch wird mit ein wenig Butter aufgekocht, dann wird Mehl darein gerührt, daß es ein diker Brei wird, und nun abgesezt. Dar-

auf werden 10 bis 12 Eier mit einem halben Pfunde Parmesankäse darein gerührt. Ist das geschehen, so sticht man mit einem Löffel kleine Klümpgen ab, läßt sie in Butter ausbaken und bestreut sie mit Zuker.

139.
Censingkuchen.

Dazu nimt man 12 Loth süsse Mandeln und stößt sie fein mit süssem Rohme. Ferner stößt man auch 12 Loth Pistacien fein, und rührt ein Viertel Pfund Butter mit dem Gelben von 10 Eiern zum Schaum. Dies alles wird nun wohl durch einander gerührt mit noch einem halben Pfund Biscuit, mit Citronenschalen, Canel und Zuker. Es wird hiernächst in einer Forme gar gebaken, auf eine Schüssel gelegt und Wein mit Zuker, Canel und Citrone darüber gegossen. Man läßt es so eine halbe Stunde stehen, daß der Wein einziehe, bestreut es alsdann mit Zuker und giebt es zur Tafel.

140.
Eine Schlangentorte.

Man macht einen Zukerteig, rollt ihn länglich aus, füllt ihn mit Aepfelbrei oder Craim, legt ihn zusammen, giebt ihm die Form einer Schlange mit einem Kopfe und Schwanze, läßt es langsam gar baken und überzieht es mit einem Glaszuker.

141.
Rullers von Krebsen.

Wenn die Krebse im Wasser und Salz abgekocht sind; so werden die Schalen abgenommen und zur

Krebs-

Krebsbutter gestossen. Die Schwänze aber werden fein gehakt. Darauf macht man einen guten Butterteig, rollt diesen aus, bestreut ihn mit den gehakten Krebsen und bestreicht es mit der Krebsbutter. Nun wird er zweier Finger breit, und einer Hand lang geschnitten, aufgerollt, mit Krebsbutter bestrichen und gar gebaken.

142.
Tortletchens.

Man rühre ein Pfund abgeklärte Butter mit dem Gelben von sechs Eiern zum Schaum. Dazu rühre man 12 Loth Zuker, ein halb Pfund Mehl, Gewürze, Citronenschalen und den Schnee vom geschlagenen Eiweiß. Es wird in kleinen Formen nunmehro gethan und so gar gebaken.

143.
Tortletchens von Eingemachten.

Man macht einen guten Butterteig, rollt ihn aus und schneidet ihn in dünne Scheiben. Diese Scheiben legt man in die kleine Tortletchensforme, füllt sie mit eingesezten Johannisbeeren oder Kirschen, macht einen bunten Teig wieder darüber, läßt sie gar baken und bestreut sie mit Zuker.

144.
Tortletchens von Aepfeln und andern Früchten.

Es wird ein Butterteig dünne ausgerollt und mit einem Glase abgestochen. Darauf bestreicht man das untere Stükgen mit Eiern, legt einer wälschen

Nuß groß, Aepfelbrei, oder Zwetschenmuß, oder Brunellen, oder Himbeeren, oder sonst etwas darauf, macht einen Dekel darüber, schneidet ihn bunt aus, läßt es gar baken und bestreut es mit Zuker.

145.

Tortletchens von Kaffe und Milch.

Man kocht sechs Loth Kaffe mit Milch. Darauf wird er abgeklart und mit 6 oder 8 Eierdottern, mit Zuker und Canel abgerührt. Nun legt man in eine kleine Tortenpfanne einen Butterteig, thut den Kaffecraim darauf, legt einen Dekel darauf, läßt es gar baken und bestreut es mit Zuker.

146.

Englisches Milchgebakenes.

Man rühre dazu zwölf Eier mit einem halben Masse Rohm, Zuker, Canel und Citronenschalen, durch einander. Darauf richte man einen guten Butterteig zu, lege diesen ausgerollt in Pfänngen, thue das Gerührte hinein, mache einen bunten Dekel darüber, lasse es gar baken, bestreue es mit Zuker und gebe es zur Tafel.

147.

Ein englischer Butterteig.

Zehn Eier schwer Butter, eben so viel Zuker und gut Mehl wird abgewogen, das Gelbe aus den 10 Eiern wird zum Schaum gerührt und dazu giebt man dann etwas Gewürze, den Zuker und geriebene Citronenschale. Das Weisse aus den Eiern schlägt man

man darauf auch zum Schnee, rührt es zu dem ersten, und rührt zulezt auch das Mehl mit durch. Man thut es endlich in eine Form und läßt es zwar langsam gar baken, aber doch lange, damit der Kuchen recht gar werde.

148.

Biscuitspäne.

Das Weisse von sechs Eiern wird zum Schnee geschlagen. Darauf schlägt man es mit einem halben Pfund geriebenen Zuker, mit etwas Citronenschale, etwas Canel und mit einem halben Pfunde Mehl durch. Nun nimt man eine Kupferplatte, beschmiert sie mit weissem Wachs, schmiert die Masse ganz dünne darauf und läßt es im Ofen gelbbraun baken. Es wird dann geschwinde abgeschnitten, aufgerollt und mit Zuker bestreuet.

149.

Noch ein Biscuit.

Ein halb Pfund Zuker wird mit dem Gelben aus 13 Eiern, und noch zwei ganzen Eiern, stark zum Schaum gerührt. Dazu thut man ferner noch das Gelbe und den Saft von einer Citrone. Das Eiweiß wird nun zum Schnee geschlagen und auch dazu gerührt. Zulezt giebt man noch ein halb Pfund fein Mehl oder Stärke darzu und läßt es langsam im Ofen gar baken.

150.

Ein Citronenkuchen.

Man klärt ein halb Pfund Butter ab und rührt sie mit 20 Eierdottern zum Rührei auf dem Feuer ab. Darauf reibt man 4 Citronen auf einem halben Pfunde Zuker ab, und rührt es nebst dem Safte aus den Citronen eine halbe Stunde zu dem Rührei. Zulezt wird auch das Eiweiß zum Schnee geschlagen, dazu gerührt und im Butterteige langsam gar gebaken.

151.

Kleines Buttergebäke.

Man macht einen Teig von drei Eiern, von vier Loth Zuker, von acht Loth Butter, Gewürze und Mehl, rollt ihn aus, schneidet allerlei davon aus und läßt es in Butter ausbaken. Man bestreut es mit Zuker.

152.

Biscuitkuchen zu baken.

Man thut ein Pfund Zuker, die geriebene Schale von zwei Citronen, den Saft von einer Citrone, zwei ganze Eier und 28 Eierdotter in einen Topf und schlägt es eine halbe Stunde zum Schaum. Das Weisse von den Eiern wird zum Schnee gerührt und nebst einem Pfunde Mehl langsam dazu gegeben und durchgerührt. So wird es hierauf im Ofen gebaken.

153.

Ein Brodtkuchen.

Der Brodtkuchen wird auf dieselbe Art gemacht, wie der vorige Biscuitkuchen. Zu einem halben Pfunde ausgedrukten Brodt gehört ¾ Pfund Zuker, 21 Eier, etwas Gewürze, ein wenig Franzbrantewein, ein wenig Citronensaft und ein Viertel Pfund süsse Mandeln.

154.

Noch ein Biscuitkuchen.

Zu einem Pfund Zuker nimt man 26 Eierdotter, 4 ganze Eier und die Schale und den Saft von zwei Citronen. Dies alles wird gut zusammen gerührt, daß es schäumt. Darauf schlägt man das Weisse von den Eiern zum Schnee und rührt diesen mit dem ersten, und mit einem Pfunde Mehl so durch, daß der Schnee nicht fällt. Endlich wird es im Ofen langsam gar gebaken.

Anmerkg. Der Brodtkuchen wird eben wieder auf die Art gebaken. Man braucht dazu noch ein Viertel Pfund Brodt und ein Viertel Pfund Mandeln.

155.

Carlsbader Colatschen.

Man macht einen Teig von ¾ Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, zwei Löffel voll Milch, Gest, von fünf Eiern das Gelbe, Rosinen, Zuker und Gewürze, macht davon runde Kuchen, läßt sie aufgehen und im Ofen langsam gar baken. Sie wer-

den

den hernach mit Butter bestrichen und mit Zuker bestreut.

156.

Kanapees von Parmesankäse.

Man schneidet eines kleinen Fingers dike und lange Semmelscheiben. Darauf klärt man ein Viertel Pfund gute Butter ab, rührt sie beständig durch, und wenn sie fast kalt ist; so schlägt man 4 Eier einzeln dazu und schlägt sie damit zum Schaum. Dazu rührt man hiernächst ein Viertel Pfund Parmesankäse, der vorher fein gerieben wurde, Muscatblumen und fein geriebene Semmel. Ist dies so weit fertig; so thut man Rohm oder Schmant auf eine Schüssel, kehrt die Semmelscheiben darinnen um, schmiert das oben angerührte mit einem Messer Fingers dike darauf, bestreicht ein Papier dike mit Butter, legt es in eine Tortenpfanne, thut die Scheiben darauf, bestreut sie mit ein wenig fein geriebener Semmel, giebt über und unter die Pfanne Feuer, und läßt sie unten und oben gelbbraun gar baken. Sie werden warm zur Tafel gegeben.

157.

Eine Schwarzbrodttorte mit Mandeln.

Man troknet Schwarzbrodt im Bakofen, oder auf dem Roste ganz hart aus, stößt es im Mörser ganz fein und siebt es so lange durch, bis man acht Loth hat, die man zu dieser Torte gebraucht. Nun wird ein halb Pfund süsse Mandeln gereiniget und mit einem Ei ganz fein gestossen. Man thut alsdann den vierten Theil des Brodts in eine Casserolle und

rührt

rührt es mit gestossenen Nelken, Canel, Muscatblumen und mit 4 ganzen Eiern durch. Dazu rührt man erst 6 Eierdotter, und dann wieder 6 und so fort, bis es 18 bis 20 Stük sind. Ist dies gut durchgerührt; so schlägt man ¾ Pfund feinen gesiebten Zuker damit, immer nach demselben Wege, so lange durch, bis die Masse aufgeht, oder schäumt. Nun nimt man die Schale von einer abgeriebenen Citrone, hakt sie fein und rührt auch diese dazu. Das Weisse von den Eiern wird darauf zum Schnee geschlagen und nach und nach auch zur Masse gerührt. Endlich giebt man das übrige Brodt dazu und rührt es durch. Nun bestreicht man die Forme mit Butter, bestreut sie mit Semmel, thut das Eingerührte darein, giebt unten und oben Feuer und läßt es so langsam gar baken. Die Torte muß hellbraune Couleur haben, alsdann wird sie auf Papier umgekehrt und beim Anrichten mit Zuker bestreut.

158.

Eine Schwarzbrodttorte auf eine andere Art.

Dazu nimt man 12 Loth fein gesiebtes Schwarzbrodt. Zehn Loth thut man in eine Casserolle, mit fein gestossenen Nelken, Muscatblumen, Canel, und mit feingehakter Schale von einer fein abgeriebenen Citrone. Dies mengt man mit einem hölzernen Löffel durch, und rührt es mit einem Glase Franzbrantewein so ab, daß keine Klümpgen darinnen bleiben. Dazu giebt man drei ganze Eier und sechs Eierdotter und rührt es durch. Ist es so weit geschehen; so thut man ½ Pfund fein gesiebten Zuker und noch Eierdotter dazu, und rührt es wieder

ab. So rührt man immer mehr Eierdotter nach und nach dazu, bis es 18 bis 20 Stük sind. Sollte die Masse noch zu dike sein; so werden noch mehr Eier dazu geschlagen. Man probirt es dann aber nach der Süssigkeit und thut nach Gutbefinden noch etwas Zuker dazu. Nun wird alles mit einander so lange durchgerührt bis es steigt. Endlich wird auch das Eiweiß zum Schnee geschlagen und mit dem ersten durchgerührt. Nun wird die Form mit Butter bestrichen, mit Semmel bestreut und die Masse darein gethan. Darauf wird es in einem mässig gehizten Bakofen gebaken, oder in der Tortenpfanne, der man von unten mehr, von oben weniger Feuer giebt, und es so gar und hellbraune werden läßt. Man kehrt es auf Papier um und bestreut es mit Zuker.

159.

Savoischen Biscuit zu baken.

Man thut ein Pfund fein Mehl in eine reine eiserne Pfanne und rührt es auf dem Feuer, bis es hellbraun wird. Darauf thut man es auf einen Bogen Papier, daß es kalt werde, und stößt es durch ein Sieb. Alsdann rührt man 16 Eierdotter, mit einem Pfunde durchgesiebten Zuker, eine halbe Stunde durch. Die fein abgeriebene Schale von einer Citrone wird dann gehakt und auch darzwischen gerührt. Ist das geschehen; so schlägt man das Eiweiß zum Schnee, thut es zum ersten, rührt es damit durch, und rührt zulezt auch das braune Mehl dazu. Die Forme wird nun mit Butter bestrichen, mit Semmel bestreut und die Masse darein

gegeben. Es muß in der Tortenpfanne gebaken werden. Erst giebt man unten mehr und oben ganz wenig Feuer. Ist die Forme aber voll; so wird es hernach mit gleichem Feuer langsam und hellbraun gar gebaken. Man kehrt es auf Papier um und bestreut es mit Zuker. Zu diesem Biscuitkuchen kann man auch wohl ein Loth bittere fein gestossene Mandeln nehmen. Sie geben dem Kuchen einen guten Geschmak.

160.

Leichten französischen Biscuitkuchen zu baken.

Von 12 Eiern wird hier das Weisse so lange zum Schnee geschlagen, bis derselbe gut steht; nun thut man die Dotter auch dazu, mit 14 Loth fein gesiebten Zuker und mit einer auf Zuker abgeriebenen Citrone. Das alles rührt man durch und läßt es so lange stehen, bis sich der Zuker in den Eiern aufgelöset hat. Ist das erfolgt; so sezt man es in einer Casserolle auf das Feuer, rührt es beständig durch und zieht es in die Höhe, bis man sieht, daß es rund werde. Wird es das; so sezt man es ab, schlägt es kalt und rührt noch 7 Loth fein Mehl darein. Nun bestreicht man die Forme mit Butter, bestreut sie mit Semmel, giebt die Masse in dieselbe und läßt es so, wie das vorige, langsam gar baken.

161.

Carne Magdeleine.

Man nimt 6 Eier schwer Butter und eben so viel Mehl und Zuker dazu. Die Butter wird abgeklärt, ist zu viel Salz darunter; so nimt man etwas mehr. In die abgeklärte Butter schlägt man sechs Eier, eins nach dem andern, und rührt es mit dem Zuker bis zum Schaum. Dazu rührt man noch feingehakte Citronenschale und etwas fein gestossenen Kümmel. Diese Masse thut man in kleine Pastetenförmgen und läßt es langsam von unten und oben gar baken. Wenn es hellbraune ist; so werden die Förmgen umgekehrt und das Gebäke wird beim Anrichten mit Zuker bestreut.

Drittes Stük.

Verschiedene Compots.

1.

Compot von Johannisbeeren.

Die Johannisbeeren müssen abgeplükt und mit Zuker auf ein kleines Feuer gesezt werden. Sind sie durchgekocht; so werden sie mit einem Schaumlöffel wieder heraus genommen, und der Saft wird mit viel Zuker ganz dike, wie Sirup, gekocht, und über die Johannisbeeren mit gestossenem Canel und Zuker gegeben.

2.

Compot von Kirschen.

Man nimt saure Kirschen, macht die Steine heraus. und kocht sie mit viel Zuker, Canel und Citronenschalen durch. Die Kirschen nimt man alsdann heraus, kocht, wie oben, den Saft dike wie Sirup, und gießt ihn wieder über die Kirschen.

3.
Compot von Aprikosen.

Wenn die Aprikosen geschälet sind; so kocht man ein halb Pfund Zuker und schäumt ihn ab. Darein werden die Aprikosen gelegt und im Zuker gar gekocht, so, daß sie ganz bleiben, und dann angerichtet.

4.
Compot von Stachelbeeren zu einer Assiete.

Die Stachelbeeren müssen zweimal in kochend Wasser gelegt werden, damit die Säure heraus ziehe. Dann werden sie mit ½ Pfund Zuker, ein wenig Wein, Canel, und Citronenschalen durchgekocht, so aber, daß sie nicht breiig werden, und angerichtet.

5.
Compot von Quitten.

Die Quitten werden geschält, geviertheilt und im Wasser gar gekocht. Darauf kocht man ein halb Pfund Zuker mit Wein, Canel und Citronenschale zum Sirup. Darein werden die Quitten gelegt, und so durchgekocht, daß sie ganz bleiben, und angerichtet.

6.
Compot von Aepfeln.

Man nimt saure Aepfel, schneidet sie in 2 Theile, nimt das Kernhaus heraus und kocht sie im

Wasser

Wasser mit Zuker ab. Hierauf kocht man ½ Pfund Zuker dike, und kehrt die halben Aepfel stükweise in dem Zuker um, so daß der Zuker auf der Schale hängen bleibt, und legt sie auf die Schüssel.

7.

Compot von Borstorfer Aepfeln.

Die Aepfel werden geschält und inwendig die Kernhäuser herausgenommen. Sie werden dann in ½ Pfund Zuker, Wein, Canel, und Citronenschalen so gar gekocht, daß sie ganz bleiben, auf eine Schüssel angerichtet und Zuker darüber gerieben.

8.

Compot von Birnen oder Aepfeln.

Man nimt geschälte Aepfel oder Birnen und kocht sie mit ¼ Pfund Zuker und Wasser, daß sie roth werden, aber ganz bleiben. Den Zuker muß man aber vorher in der Casserolle braun werden lassen. Man rührt sie mit Flor für etliche Sgr.

9.

Compot von frischen Zwetschgen.

Die Zwetschgen müssen geschält und die Steine heraus genommen werden. Dann kocht man ½ Pfund Zuker zu Sirup und kocht die Zwetschgen darin, so daß sie ganz bleiben. Darauf werden sie wieder mit einer Schaumkelle heraus genommen, auf die Schüssel gelegt, und der dikgekochte Zuker wird darüber gegeben.

10.
Compot von Brunellen.

Die Brunellen werden mit Zuker, Wein, Canel und Citronenschalen gar gekocht, so wie auch ein Compot von troknen Zwetschgen.

11.
Compot von Hagebutten.

Die troknen Hagebutten müssen mit Wein, Zuker und Canel gar gekocht werden.

12.
Compot von Melonen.

Die reifen Melonen müssen geschält, in Stüke geschnitten, und so im Wasser gekocht werden, daß sie ganz bleiben. Darauf kocht man ½ Pfund Zuker, Wein und Canel zu Sirup. Die Melonen werden mit diesem Sirup durchgekocht und dann angerichtet.

13.
Compot von bittern Orangen.

Die Orangen müssen in der Mitte durchgeschnitten und im Wasser gar gekocht werden. Dann kocht man Zuker zu Sirup, giebt ihn über die Orangen und richtet an.

14.
Compot von Himbeeren.

Man kocht Zuker mit Wein, Canel und Citronenschalen dike, thut die Himbeeren hinzu, läßt sie auf dem Feuer einmal aufstossen und richtet sie an.

15.

Compot von Erdbeeren.

Zuerst muß man ½ Pfund Zuker klar kochen, dann thut man die Erdbeeren darein, und läßt sie so aufkochen, daß sie ganz bleiben. Darauf werden sie mit einem Schaumlöffel wieder heraus genommen und auf die Schüssel gelegt. Dann läßt man den Zuker dike kochen und gießt ihn darüber.

16.

Compot von Johannisbeeren mit geröstetem Brodt.

Das geröstete Brodt wird auf die Schüssel gelegt, darauf wird das Compot, was mit Zuker gekocht ist, darüber angerichtet und mit Canel und Zuker bestreuet.

17.

Compot von Bükbeeren oder Heidelbeeren.

Die Beeren werden mit ½ Pfund Zuker so gekocht, daß sie ganz bleiben. Dann werden sie mit einem Schaumlöffel heraus genommen, der Saft aber wird dike gekocht und darüber gegossen.

18.

Compot von Erdbeeren andrer Art.

Man nimt den vierten Theil der Beeren, reibt Zuker auf Citronenschalen ab, und rührt diesen mit den Beeren und noch ¼ Pfund Zuker tüchtig durch, so daß es dike wird wie Craim. Darauf rührt man die übrigen Erdbeeren mit etwas fein gestossenem Canel darunter, so, daß sie darinnen ganz bleiben.

Viertes Stük.

Von eingesezten Sachen.

I.

Grüne wälsche Nüsse einzumachen.

Wenn die Nüsse wie Vogeleier groß sind; so müssen sie abgepflükt werden. Man gießt hierauf acht Tage hintereinander täglich zweimal rein Wasser darüber, und läßt sie dann im Flußwasser nur eben aufkochen, daß sie weich werden. Nun läßt man sie kalt werden, troknet sie ab und spikt sie mit ein wenig Nelken und Canel. So schwer die Nüsse sind, so viel Zuker nimt man nun, kocht ihn mit etwas Wasser und Eierweiß durch, schäumt es gut ab, läßt es klar kochen, wirft die Nüsse darein, läßt sie eben darinnen durchkochen, nimt sie nun wieder heraus und thut sie in ein Confektglaß oder Topf. Den Zuker kocht man so lange nach, bis er dike ist, und gießt ihn über die Nüsse. Wenn der Zuker nach acht oder vierzehn Tagen wieder dünne geworden ist; so nimt man ihn ab, kocht ihn wieder dike und giebt ihn darauf. Dann aber werden sie feste verbunden und gut verwahrt. Bisweilen sieht man darnach und schütelt es um.

2.

Grüne Zwetschgen einzumachen.

Wenn die Zwetschgen ihre halbe Grösse haben; so werden sie gebrochen und einmal in Wasser gelegt. So schwer die Zwetschgen sind, soviel Zuker nimt man, kocht ihn durch und schäumt ihn ab, daß er klar werde. Nun wirft man die Zwetschgen darein und läßt sie kochen, doch so, daß sie nicht weich werden, sondern härtlich bleiben. Darauf nimt man sie aus dem Zuker, legt sie in ein Glas oder in einen Topf, läßt den Zuker aber erst noch dike kochen, gießt ihn sodann auch darüber und macht es feste zu. Man muß öfters nachsehen, ob der Zuker auch noch dike sei, ist er dünne; so muß er wieder dike gekocht werden.

3.

Saure Kirschen einzumachen.

Man macht die Kerne heraus und nimt alsdann so viel Zuker, als die Kirschen schwer sind, kocht diesen mit etwas Wasser und Eierweiß durch, schäumt ihn ab, wirft die Kirschen hinein, läßt sie damit durchkochen und nimt sie mit der Schaumkelle wieder heraus. Darauf läßt man den Zuker ganz dike kochen, thut hernach die Kirschen wieder hinein, läßt sie wieder damit aufkochen und verwahrt sie in einem Glase oder Topfe. Sollte nach einiger Zeit der Zuker dünne werden; so wird er wie oben, abgegossen, dike gekocht und wieder darüber gegeben.

4.
Johannisbeeren einzumachen.

Die Johannisbeeren werden, gerade nach der vorhergehenden Vorschrift, wie die sauren Kirschen bereitet und eingesezt.

5.
Johannisbeersaft.

Man muß von einem guten Theile Johannisbeeren den Saft auspressen. Darauf wiegt man auf drei Pfund Saft, zwei Pfund Zuker ab, läßt es zusammen kochen, daß es ganz steif wird, läßt es kalt werden, gießt es in Gläser oder Töpfe und verwahrt es recht gut.

6.
Quittensaft.

Man schält Quittenbirnen oder Quittenäpfel, schneidet die Kernhäuser heraus, thut sie in Topf, giebt ein wenig Wasser darauf, daß sie weich werden, preßt sie aus, und wiegt soviel Zuker, als Saft ab. Den Zuker kocht man mit ein wenig Wasser und Eierweiß durch, schäumt ihn sorgfältig ab, gießt nun den Saft dazu und rührt es so lange auf dem Feuer durch, bis daß es ganz dike wird. Nun läßt man es kalt werden, schneidet es in Stüken und verwahrt es in einer Schachtel.

7.
Quitten einzumachen.

Die Quitten werden in vier Stüke geschnitten und die Kerne heraus genommen. Darauf läßt man sie

im abgeklärten und abgeschäumten Zuker kochen, doch so, daß sie nicht zu weich werden. Man nimt sie darauf wieder heraus, thut sie in ein Glaß oder Topf, läßt den Zuker noch recht steif kochen, gießt ihn endlich darüber und verwahret es gut.

8.

Stachelbeeren einzumachen.

Wenn die Stachelbeeren halb ausgewachsen sind; so werden sie gepflükt und reine gemacht. Man mengt hernach ein wenig Salz darunter, thut sie in kleine Beutelgen, macht sie lose zu, legt Heu in einen Kessel, legt die Beutelgen darauf, gießt Wasser darüber und läßt es bis vor das Kochen auf dem Feuer. Denn sezt man den Kessel ab, läßt die Beutelgen darin stehen, bis es ganz kalt ist, nimt sie endlich heraus, legt sie in Topf, verpicht sie recht feste, daß keine Luft daran kann, und verwahrt sie so.

9.

Junge Erbsen und Bohnen einzusezen.

Die jungen Erbsen und Bohnen werden auf dieselbe Art, wie die Stachelbeeren eingemacht. Sie können auch in der Sonne abgetroknet werden, und auf den Winter verwahrt werden.

10.

Saure Kirschen in Essig einzumachen.

Man schneidet die Stengel von den Kirschen halb ab, kocht Weinessig mit Nelken, Muscatblumen,

Canel

Canel und viel Zuker eine Viertelstunde gut durch und schäumt es braf ab. Nun thut man die Kirschen in ein Glas, läßt den Essig kalt werden, gießt ihn darüber, macht es feste zu und verwahrt es. Sollte der Zuker nach einigen Tagen dünne werden; so muß er abgenommen, wieder dike gekocht und so darüber gegeben werden.

II.

Salzgurken einzumachen.

Die Gurken werden halbwüchsig, wenn es gethaut hat, troken abgepflükt, in reines Brunnenwasser gelegt, daraus recht reine gewaschen und abgetroknet. Darauf nimt man saure Kirschblätter, Dille und Lorbeerblätter, legt eine Schicht davon in ein reines Faß mit einem grossen Spunde, legt darauf eine Schicht Gurken, dann wieder eine Schicht Blätter und wieder Gurken, und das wechselsweise fort, bis es alle ist. Darauf streut man für 3 Mgr. gestossenen Salpeter und macht eine Pökel darüber von Brunnenwasser und Salz. Das Wasser und Salz wird nemlich abgekocht und abgeschäumt. Die Pökel muß so stark sein, daß sie ein Ei hält. Man läßt sie überschlagen und gießt es über die Gurken, daß es übersteht. Das Faß wird zugeschlagen, einigemal umgekehrt und immer noch umgeschüttelt. Haben sie 4 Wochen gelegen, so kann man sie essen. Sie werden mit einem reinen silbernen Löffel heraus genommen.

12.

Essiggurken einzumachen.

Man nimt ganz kleine Gurken, macht sie rein, legt sie in ein Geschirre, wirft eine Hand voll Salz darauf, läßt sie eine Nacht liegen und troknet sie wieder ab. Darauf kocht man Biereßig auf und legt die Gurken darein. Das wird dreimal wiederholt. Darauf kocht man Weineßig ab, läßt ihn kalt werden, legt die Gurken in einen Topf, schichtweise mit Weintraubenblättern, Nelken, Pfeffer, Muscatblumen und Kirschblättern, gießt den Essig darauf und macht es feste zu.

13.

Champignons einzumachen.

Nim junge Champignons, die noch geschlossen oder zu sind und puze sie rein ab. Darauf koche Weineßig auf mit ein wenig Salz und Gewürze, lege sie darein und laß sie einkochen, thue sie nun in ein Glaß und mache sie feste zu.

14.

Champignons in Butter zu verwahren.

Die Champignons müssen hier auch jung sein. Sind sie nun recht reine abgewaschen worden; so klärt man Butter ab und thut die Champignons darein mit Gewürze und Salz. Man läßt nun das Wasser in der Butter daraus kochen, thut sie in ein Glaß oder in einen Topf und bindet sie feste zu. Man kann sie nach Bedürfniß zu Ragouts und auch zu Fricassees gebrauchen.

15.
Pulver von Champignons.

Man nimt einen Theil Champignons, hakt sie klein mit Austern, Citronenschalen, Gewürze und Zwiebak und troknet es zusammen im Bakofen aus. Wenn es ganz troken ist; so stößt man es im Mörser recht fein, sichtet es durch ein Sieb und verwahrt das Pulver in einem Glase. Man kann es zu allerley Speisen und Saucen gebrauchen.

16.
Champignons aufzutroknen.

Man wäscht die Schwämme ganz rein ab, zieht sie auf einen Faden und läßt sie in der Sonne oder langsam im Bakofen troken werden.

17.
Melonen einzumachen.

Man nehme rechte reife und schöne Melonen, schäle sie ab und schneide sie in Stüke. Darauf giesse man guten Weinessig, trokne sie wieder ab und lege sie auf ein Tuch. Ist das geschehen; so klärt man Zuker ab und läßt die Melonen damit so durchkochen, daß sie nicht zu weich werden. Nun nimmt man sie mit der Schaumkelle heraus und legt sie in einen Topf. Den Zuker läßt man alleine noch ganz dike kochen, giebt ihn hierauf auch in den Topf über die Melonen, und macht es feste zu.

18.
Pomeranzenschalen einzumachen.

Man schneidet die Pomeranzen in vier Stüke, schneidet das Weisse heraus, legt sie sechs bis acht Tage in frisches Wasser, kocht sie hernach im Wasser ein wenig weich und läßt sie wieder troken werden. Darauf werden sie mit Zuker noch einmal durchgekocht, in Gläser gethan, mit dem dikgekochten Zuker übergossen und gut verwahrt.

19.
Citronen einzumachen.

Diese werden gerade so eingemacht, wie der Saft von allerlei Früchten, als Johannisbeeren, Kirschen, Himbeeren, Aepfeln, Birnen, Maulbeeren u. d. g. Man presst den Saft heraus, klärt es ab und kocht es mit reinem Zuker dike zum Sirup. Zu drei Pfund Saft gehört zwei Pfund Zuker.

20.
Reife Pflaumen einzumachen.

Wenn die Pflaumen reif sind; so schält man sie, nimt die Kerne heraus, legt sie in einen Topf, gießt dikgekochten Zuker darüber, dekt sie zu und verwahrt sie.

21.
Eine Reisebouillon zu machen.

Man nimt 6 alte Hüner, 20 Pfund mager Rindfleisch, 10 Pfund Hammelfleisch, 20 Pfund Kalbfleisch, wäscht es alles recht reine ab, läßt es gut kochen mit ein wenig Gewürz und Lorbeerblättern

 und

und schäumt es hübsch ab. Darauf koche man es ganz kleine und giesse es durch ein Haarsieb in einen guten zinnern Kessel, darinnen koche man die Fleischbrühe ganz dike und rühre es mit einem Löffel, daß es nicht anbrenne. Darauf nimt man die Bouillon aus dem Kessel und troknet sie langsam in der Sonne oder im Bakofen. Wenn es recht troken ist; so verwahrt man es in einem guten Geschirre. Es hält sich einige Jahre und ist sehr gut auf Reisen und im Felde. Eine Portion, wie ein Taubenei groß, macht eine Suppe schon sehr kräftig. Auch an Ragouts ist es gut zu gebrauchen, mit einer gelben Sauce von Citronen, Austern und von dem Wasser, das in den Schalen ist.

22.

Pflaumen in Essig einzumachen.

Wenn die Pflaumen recht reif sind; so bricht man sie ab, sticht sie mit einer Nadel und legt sie in einen neuen Topf. Nun nimt man zu fünf Schok Zwetschgen oder Pflaumen, ohngefehr drei Pfund Zuker, ein Maas Weinessig, ein Loth Canel, und ein Loth Nelken, läßt es zusammen etwas lange kochen und schäumt es gut ab. Ist das genüglich geschehen, so läßt man es kalt werden und gießt es über die Pflaumen. Wenn sie so acht Tage gestanden haben; so gießt man den Sirup wieder ab, läßt ihn stark durchkochen und wieder kalt werden. Nun sezt man den Kessel mit dem Sirup auf Kohlen, thut die Pflaumen dazu und läßt es zusammen aufstossen. Wenn die Pflaumen oder Zwetschgen etwas bersten oder aufspringen wollen; so nimt man sie ab, läßt sie kalt werden, legt sie in einen steinern Topf, giebt den Sirup darauf, und verwahrt es so.

23.

Austern einzumachen.

Die Austern werden erst blanchirt, darauf werden sie mit spanischem Weine, etwas Wasser und Gewürze ausgezogen und gereiniget. Man thut sie alsdann in ein Glas, giebt die Sauce darüber, gießt geschmolzenes Talg darauf und sezt sie an einen kühlen Ort.

24.

Austerpulver zu machen.

Man nimt 200 Austern, macht sie reine, mengt sie mit Muscatblumen, Zwiebak nnd Citronenschälen durch, troknet dieses im Bakofen harte ab, sichtet es durch und verwahrt es in einem Glase. Dies Pulver braucht man zu Ragouts.

25.

Blumenkohl einzumachen.

Der Blumenkohl wird erst abgelesen, ausgepuzt und sauber abgewaschen. Darauf kocht man Wasser mit Salz auf, giebt den Kohl darein und läßt ihn nicht halb gar kochen. Nun nimt man den Kohl heraus, legt ihn auf Tücher, läßt ihn kalt werden und sezt ihn ein. Darauf legt man ihn, Stük bei Stük, in einen irdenen Topf, bedekt ihn mit einem Tuche, legt darauf ein rundes Brett und beschwert es mit einem Steine. Bei dem Gebrauch muß er

eben so, wie die Erbsen, gekocht und ausgewässert werden. Die Sauce dazu macht man von einem Stük Buter. Diese läßt man in einer Casserolle schwizen; giebt ein bisgen Mehl dazu, rührt es auf dem Feuer durch, gießt Bouillon mit Muscatblumen daran, läßt es aufkochen, giebt den Blumenkohl dazu, läßt es noch ein wenig kochen und hält es bis zum Anrichten warm.

26.

Spargel einzumachen.

Der Spargel wird auf dieselbe Art, wie der Blumenkohl, eingemacht, nur daß man ihn in Bündgen binden muß.

27.

Grüne Petersilge zum Gebrauch im Winter.

Man pflükt im Herbste viel Petersilge, aber die jüngste, wäscht sie sauber ab, läßt das Wasser durch einen Durchschlag reine ablaufen, und hakt sie darauf ganz fein. Ist das geschehen; so schmelzt man Butter, läßt sie ein wenig braten, klärt sie ab, thut sie in einen Topf und rührt die Petersilge darein, daß die Butter davon ganz steif wird. Ist die Butter kalt; so bindet man den Topf zu, und sticht sie im Winter mit einem Löffel zum Gebrauch aus.

28.

Gurkensalat aufzubewahren.

Die Gurken werden geschält, gewaschen, in dünne Scheiben geschnitten, mit Salz bestreut und

dann in einen steinern Topf gethan. Wenn es gestanden hat; so legt man eine Hand voll Petersilge darüber und bedekt es mit der eignen Sauce. Darauf schmelzt man Rindertalg, begießt es damit, läßt es kalt werden und verwahrt den Topf so im Keller bis in den Winter. Will man sie gebrauchen, so nimt man das Fett ab, thut die Gurken in ein Geschirre, giebt ein wenig kalt Wasser darauf, gießt sie damit auf ein Sieb, thut sie wieder auf den Teller und giebt etwas Essig, feingehakte Petersilge, Baumöhl und etwas Pfeffer darauf. Auch ein wenig feingehakte Zwiebeln kann man dazu thun.

29.

Gurkensalat zu bewahren auf andre Art.

Hier verfährt man mit den Gurken gerade so, wie vorher. Statt des Talges aber nimt man Baumöhl. Die Petersilge bleibt weg. Uibrigens hat man sich vorzusehen, daß die Gurken nicht zu viel Salz kriegen.

30.

Zukererbsen einzusezen.

Man nimt dazu gerne eine besondere kleine Sorte. Sobald man sieht, das kleine Erbsen darein kommen; so werden sie gepflükt, abgezogen und in der Mitte durchgeschnitten. Darauf werden sie mit Salz in kochendes Wasser gethan, man läßt sie nicht völlig

völlig halb gar kochen und giebt sie dann auf einen Durchschlag. Man streut hierauf die Erbsen auf reinen Tüchern dünne aus, läßt sie kalt werden, streut dann Salz darüber, mengt sie durch, thut sie in einen irdenen Topf, legt ein rundes Brett darauf, beschwert es und läßt es so eine Nacht stehen. Am andern Tage nimt man das Gewichte und das Brett ab, giebt ein par gute Hände voll rein gewaschene Petersilge auf die Erbsen, legt ein reines Tuch darüber, sezt den runden hölzernen Teller mit dem Gewichte wieder darauf und verwahrt es so, bis zum Gebrauch.

Will man sie gebrauchen; so werden sie folgender Weise präparirt. Man nimt die Erbsen aus dem Topfe in ein ander Geschirre, kocht Wasser auf und giebt sie darein. Sind sie darinnen gar gekocht; so gießt man sie durch. Nun thut man sie wieder in heiß Wasser, damit alles Salz ausziehe. Dazu macht man endlich die Sauce. Man schwizt ein gut Stük Butter in eine Casserolle, giebt ein wenig fein Mehl dazu mit guter Fleischbrühe, Zuker und feingehakter Petersilge, und läßt es kochen. Nun thut man die Erbsen darein, läßt sie damit aufkochen und warm stehen bis zum Anrichten.

Fünftes Stük.

Von gefrohrnen Sachen.

1.

Vorbereitungsregel, wie das Gefrohrne anzusezen sei.

Erst muß das Eiß ganz kleine geklopft werden. Darauf sezt man die Büchse, worinnen das Gefrohrne soll gemacht werden, in einen Eimer, belegt sie rund herum mit Eiß und Salz, und sezt sie darinnen ganz feste. Nun wird die Masse erst gerührt, und wenn es sich angesezt hat; so wird es wieder tüchtig durchgerührt. Ist es endlich ganz steif gefrohren, wie harte Butter; so wird es in Gläser oder Formen zur Tafel gegeben. Es muß aber stark gerührt werden, daß keine Eißklümpgen darzwischen bleiben.

2.

Gefrohrnes von groben Schwarzbrodte.

Zu einer kleinen Portion nimt man acht Eier, schlägt das Weisse davon erst zum Schaum und rührt das Gelbe alsdann auch darzu. Darauf nimt man

man einen Orth Milch und Rohm, schlägt es durch, stößt ein wenig Vanille mit ein wenig Zuker ganz fein, bindet es in Linnen, thut es mit einem Stük Zuker zu den obigen, sezt es zusammen auf das Feuer, schlägt es immer gut durch, und läßt es so lange kochen, bis es gar ist. Man sezt es alsdann ab, und läßt es kalt werden. Dazu thut man zwei Hände voll getroknetes, gestossenes und durchgesiebtes, Schwarzbrodt, rührt es durch den Craim und läßt es endlich frieren. Das aber geschieht nach der oben angezeigten ersten Regel in einer zinnernen Büchse. Wenn es sich ansezet; so muß es gut durchgerührt werden, damit keine Eißklümpgen darinnen bleiben. Entweder in Formen oder in Gläser wird es aufgetragen.

3.
Gefrohrnes von Chokolade.

Man reibt die Chokolade und weicht dieselbe einige Stunden vorher in Wasser ein. Nun rührt man es durch, bis es recht fein ist, thut das gehörige Wasser, und so viel Zuker dazu, bis es süsse genug ist, sezt es auf das Feuer und rührt es durch, bis vor das Kochen. Nun nimt mans ab, läßt es kalt werden, und nach der ersten Regel frieren.

Anmerk. Der Craim kann auch von Milch, Eierdottern und Canel gemacht werden, so wie ein anderer Chokoladen = Craim.

4.
Gefrohrnes von Citronen.

Sechs Citronen reibt man auf Zuker ab, giebt einen halben Orth Wein, nebst dem Citronensafte, und

und soviel Zuker dazu, bis es süsse genug ist, und sichtet es durch ein Haarsieb. Ist das eingerichtet; so läßt man es wieder nach der ersten Regel frieren.

Anmerk. Anstatt der Citronen kann man auch Orangen, oder Johannisbeersaft, nebst Himbeersaft nehmen. Man läßt es durch ein Sieb, reibt etwas Citronenschale auf Zuker ab, thut es dazu und schlägt es damit durch.

5.

Gefrohrnes von Aepfeln.

Man nimt 6 bis 7 Aepfel zu einem halben Orth Wein, läßt sie weich werden mit Canel, Citronenschale und Zuker, giebt es durch ein Haarsieb und läßt es frieren.

6.

Gefrohrnes von Punsch und Bischof.

Man macht einen guten Punsch oder Bischof und läßt es nach der ersten Vorbereitungsregel dieses Stükes frieren.

7.

Gefrohrnes von Milch.

Ein Maas gute Milch oder Rohm läßt man mit einem halben Stük Vanille, mit ein wenig Zuker klein gestossen, kochen. Dazu thut man das Gelbe von 10 Eiern, die vorher kleine gerührt wurden, und so viel Zuker, bis es süsse genug ist, läßt es alsdann kalt werden, thut es in die Forme, und läßt es nach der ersten Regel frieren.

8.

Gefrohrnes auf andere Art.

Man sezt ein Maas gute Milch mit etwas Kälberlaff einer Erbse groß, und mit Zuker auf das Feuer, läßt die Milch bis vor das Kochen heiß werden, nimt sie alsdann ab, läßt sie kalt werden und sezt sie nach der Vorschrift der ersten Regel auf das Eiß, daß sie friere.

9.

Citronengefrohrnes in Citronen.

Man macht erst nach der 4ten Regel Citronengefrohrnes, schneidet alsdann von den Citronen den Dekel ab, nimt das Eingeweide heraus, thut das Gefrohrne darein, dekt die Citronen wieder zu, und sezt sie so lange wieder auf das Eiß, bis sie zur Tafel sollen gegeben werden.

10.

Gefrohrnes von Kirschen.

Ein Pfund gute Kirschen werden im Mörser kleine gestossen, und mit einem Maas guten Weine, mit Zuker, Canel und Citronenschalen durchgekocht. Darauf giebt man es durch ein Haarsieb, läßt es dann wieder kochen, und wenn es schäumt; so giebt man es noch durch das Sieb, läßt es kalt werden, und endlich nach der ersten Regel frieren.

Anmerk. Nach derselben Art kann man auch Gefrohrnes von Pfirschen und Apricosen machen.

Sechstes Stük.
Von allerhand Würsten.

1.
Eine gute Rinderwurst zu machen.

Man koche mager Rindfleisch ganz weich, nehme hierauf die Sehnen heraus und hake es. Ist dies geschehen; so wird das Fleisch mit ausgebratenem Nierentalg nebst Salz, Thimian, Mojoran und Gewürze über Kohlen durchgearbeitet. Die Würste werden nun gefüllt, gekocht und frisch gebraucht.

2.
Eine andere Art Rinderwürste.

Auch hier nimt man mager Rindfleisch, welches man kocht und fein hakt. Darauf wird ein Viertheil so viel Weißbrodt in Bouillon geweicht, worin das Fleisch vorher gekocht wurde, klein gerieben und zu dem gehakten Fleische gethan. Dieses wird nun mit ausgeschmolzenem Nierentalg, Gewürze, Thimian und Mojoran auf Kohlen durchgearbeitet, in Darm gefüllt und gekocht.

Man kann auch anstatt des eingeweichten Brodtes gekochte Gerstengrüze, oder gargekochten Reiß nehmen.

3.

Noch eine andere Art Rinderwürste.

Wenn das Fleisch gekocht und fein gehakt worden ist; so seze man es warm, arbeite es mit Nierentalg, geriebener Semmel, Corinthen, gehakten Zwiebeln und Gewürze auf dem Feuer durch, fülle es in Darm, koche und esse es warm.

4.

Eine gute Schweineknapwurst zu machen.

Man nehme mager und fett Fleisch aus dem Bauche, wasche und schäume solches gut ab, koche es, und hake es fein. Darauf menge man dieses mit Salz, Gewürze, Thimian und Majoran durch, drüke es durch die Sprize in Darm und lasse es aufschrumpfen. Man muß sich in Acht nehmen, daß sie weiß bleiben. Endlich werden sie geräuchert.

5.

Blutwürste von Schweinen.

Man schneidet halb gar gekochtes fettes Fleisch in Würfel, eben so würfelt man das Herz und die Zunge. Das thut man zu dem Blute, mit Salz, Gewürze, Thimian, Majoran und zwei oder drei Hände voll fein Rokenmehl, arbeitet es wohl durcheinander und füllt es in den Darm, so daß er nur ohngefehr halb voll werde. Nun läßt man sie zwei oder drei Stunden langsam kochen und probirt sie mit einer Speknadel, wenn sie gar sind. Kommen sie troken aus dem Kessel, so sind sie gar.

6.

Blutwürste von Schafen.

Man schneidet Schaftalg in Würfel und menget es zu dem Blute mit drei oder vier Händevoll Mehl, Gewürze und Thimian. Damit wird das Gedärme zur Hälfte ausgefüllt, und im Wasser gar gekocht und dann auf dem Roste gebraten.

7.

Leberwürste von Schweinen.

Man drükt das Wasser aus der Leber und reibt sie durch einen Durchschlag. Darauf wird halb gar gekochtes fettes Schweinefleisch, wie auch etwas mager Fleisch in Würfel geschnitten und alles mit Gewürze und Thimian durcheinander gearbeitet. Es wird alsdann in weites Gedärme halbvoll gedrükt und zwei Stunden langsam gekocht.

Sie können auch geräuchert und so verwahrt werden.

8.

Mettwürste zum frischen Gebrauch.

Man schneidet das magere Mett in feine Würfel, thut den Drittheil soviel Fett dazu, arbeitet es mit Salz und Pfeffer durcheinander, füllt es in kleine Därme, hängt die Würste ein wenig in Rauch und kocht sie bei braunem Kohl.

9.
Saucissenwürste.

Man nehme mager Schweinefleisch, worinnen keine Sehnen sind, hake es fein und menge es dann mit Citronenschalen, Cardomumen, ein wenig Rheinwein und Salz durcheinander. Dieses wird durch die Sprize in Schafdärme gefüllt und die Würste hernach im Wein verwahrt. Man kann sie gebraten oder auch mit brauner Sauce zur Tafel geben.

10.
Sommerwürste zu machen.

Man haket mager Schweinefleisch ganz fein und schneidet zwei Hände voll Fett in Würfel, arbeitet es gut durcheinander mit Pfeffer, Salpeter, und Salz. Ist das geschehen so wird es in grosses Gedärme feste gedrückt und mit der Speknadel eingestochen, daß kein Wind darinnen bleibe. Die Würste werden hierauf eine Nacht in die Pökel gelegt, dann wieder feste nachgedrukt und gebunden, und halb Wind, halb Rauch geräuchert, daß sie nicht hart werden. Sie werden hernach aus dem Rauche genommen und in einem steinern Topfe das ganze Jahr verwahret.

11.
Andouillewürste von Kalbskaldaunen.

Von einem fetten Kalbe werden die Kaldaunen recht rein gewaschen, wohl geschäumt und gar gekocht. Darauf hakt man es fein, schneidet ein Pfund von Schweinepflaumen in Würfel, und rührt es mit Semmel, für 2 Mgr., die mit gehakter

Zwiebel in Milch zum Brei gekocht wurde, mit sechs ganzen Eiern, und mit dem Gelben von acht Eiern, mit Coriander, Muskatblumen, Salz, Thimian, und gehakter Citronenschale gut durcheinander. Darauf füllt man dieses in längliches Gedärme halbvoll, bindet es kurz ab, und läßt die Würste in halb Wasser, halb Milch eine halbe Stunde langsam kochen. Sie werden dann herausgenommen und hernach vor dem Gebrauch in brauner Butter braun gebraten.

12.
Krebswürste zu machen.

Man kocht hundert Stük Krebse in Wasser und Salz, nimt die Schalen ab und hakt die Schwänze. Die Schalen werden mit Butter gestossen, die Butter wird abgenommen und hernach mit sechs Eierdottern und zwei ganzen Eiern zum Schaum gerührt. Noch werden alsdann sechs ganze Eier zum Rührei gerührt und fein gehakt. Dies alles wird mit geriebener Semmel, mit Citronenschalen, Gewürze und Salz durcheinander gerührt, durch die Sprize in kleine Därme getrieben und in kleinen Würsten abgebunden. Sie werden hernach in brauner Butter gar gebraten.

13.
Würste von Blumenkohl.

Der Blumenkohl wird erstlich abgekocht und mit acht gerührten Eiern gehakt, dies wird hernach mit Semmel, die in Milch geweicht wurde, mit vier ganzen Eiern und Gewürze durcheinander gerührt, in Därme gebracht, in Milch gar gekocht und mit brauner Butter zur Tafel gegeben.

14.
Würste von Karpen oder Hechten.

Wenn die Fische abgeschupt worden sind; so ziehet man die Häute davon ab, grätet das Fleisch aus und hakt es fein. Darauf nimt man acht gerührte Eier und vier ganze Eier, geriebene Semmel, Gewürze, Citronenschalen, Salz und Butter, arbeitet alles mit dem Fischfleische gut durcheinander und füllt die Häute damit, wie Würste. Diese sezt man in Butter a la Bräse, macht eine Coulis von den Fischgräten und richtet diese mit Citronensaft darüber an.

15.
Würste von gelben Wurzeln.

Die Wurzeln werden inwendig ausgeholt, andere Wurzeln gar gekocht, gehakt, mit Butter, geriebener Citronenschale, Gewürze, drei ganzen Eiern, Corinthen und Salz wohl durchgerührt, in die ausgehölten Wurzeln gefüllt und a la Braise gar gekocht. Sie werden mit einer Sauce Blanche zur Tafel gegeben.

16.
Englische Würste.

Man nehme für 2 Mgr. Semmel in Milch geweicht, ein Pfund Mandeln fein gestossen, ein Pfund Zuker, Citronenschalen, Canel, Muscatblumen, ein halb Pfund Schweinepflaumen in Würfel geschnitten und zwölf Eier, menge dieses alles gut durch, fülle es wie die Andouillen in Darm und koche es in halb Milch, halb Wasser gar.

Hernach werden sie in brauner Butter gebraten und zur Tafel gegeben.

17.

Würste von Capaunen.

Man nimt von zwei gebratenen Capaunen die Brüste und hakt sie ganz fein. Darauf weicht man für 2 Mgr. Semmel in Milch und drükt sie wieder aus, dieses arbeitet man mit einem halben Pfunde Schweinepflaumen in Würfel geschnitten, mit sechs Eiern, Gewürze, Salz und Citronenschalen durch, füllt es in Därme und läßt es im Papier gar braten. Sie müssen warm zur Tafel gegeben werden.

18.

Citronenwürste zu machen.

Etwas Mett, wovon die Sommerwürste gemacht werden, und etwas Nierentalg wird erst fein gehakt. Darauf reibt man einen guten Theil Semmel ganz fein, kocht Milch auf, gießt sie über die Semmel und macht davon einen Teig. Dazu thut man Muscatnuß, abgeriebene Citronenschale, Salz, den Saft aus einer, oder zwei Citronen und das Fleisch und Fett, rührt es wohl durch und bringt es durch die Sprize in feinen Darm. Die Würste werden eines guten Fingers lang gebunden, aber nur halb voll gefüllt. Sie werden hernach in gelbbrauner Butter auf Kohlfeuer langsam gar gebraten. Man braucht sie frisch. Sie können aber auch in Wein einige Tage verwahrt werden. Will man sie aus dem Weine braten; so werden sie vorher mit einem Tuche abgetroknet.

Anhang.

I.

Ueber die Besezung der Tafel.

Die Besezung der Tafeln, oder die Ordnung, in welcher mehrere Schüsseln zugleich auf die Tafel gesezt werden, gehört an sich zwar nicht zu der Kunst zu kochen. Weil sie aber doch gewöhnlich vom Koche muß besorgt werden, und weil damit manchem ein Dienst geschehen mögte; so wollen wir, zwar nur wenig darüber angeben, aber doch so viel, daß sich jeder daraus leicht helfen könne.

Will man überhaupt eine Tafel so besezen, daß jedes gegen das andere accordire; so muß man immer Fleisch gegen Fleisch, Fisch gegen Fisch, Mehlspeise gegen Mehlspeise, Ragout gegen Ragout u. s. w. über das Creuz sezen. Das ist es alles, was als Regel braucht angegeben zu werden. Das übrige läßt sich aus Beyspielen deutlicher einsehen, als aus vielen Beschreibungen. Und dazu geben wir folgende Küchenzettel, oder besser, Tafelzettel. Sie sind verschiedener Art, grössere und kleinere. Nach diesen können noch grössere und verschiednere Tafeln eingerichtet werden, nach der Zeit des Jahres, und nach den Speisarten, die jeder haben kann.

2.

Was man zum Dejeune gebrauchen kann.

Man kann dazu alle Sorten von kalten Braten aufsezen, von zahmen und von wilden Thieren. Von Federvieh braucht man gerne Puter, Capaunen, Fasanen, Feldhüner und zame junge Hüner a la Daube, so wie es die Jahreszeit giebt. Ferner kann man dazu auch gekochten Schinken, geräuchert Rindfleisch, geräucherte Zungen und kalte Pasteten von aller Art gebrauchen. Eben so braucht man auch alle Arten von Bekerei, Confutures und kleinen Biscuit dazu. Dazu giebt man Butter, alle Arten von Liqueurs, alle Sorten von feinen süssen Weinen, auch Rheinwein, Brodt, Kuchen, Krengel, Zwiebak, alle Arten von Obst, wenn es zu haben ist, und noch alles, was man sonst zum Desert giebt.

3.

Von der gewöhnlichsten Ordnung, in welcher die Speisen herum gegeben werden.

Es ist schwer über die Ordnung, in welcher Speisen vorgelegt werden, etwas feste zu sezen, weil sie sehr oft von der Mode oder der Sitte der Zeit und des Orts abhängt, und daher veränderlich ist. Das wenige also, was hier davon angegeben werden soll, ist denen nicht gesagt, die der Sache bis zu ihren kleinsten Abweichungen kundig sind; sondern es steht allein für die, die bei seltnern Tractements wohl darüber verlegen sein könnten. Und dazu wird das allgemeinste hinreichend sein.

Erster Gang.

Nach der Suppe folgen die kleinen Pasteten von feinen Ragout, dann Gemüse und was dazu soll gegeben werden, als Cotelets, Schinken, Würste, geräuchert Fleisch und was sonst auf Assieten zum Gemüse ist aufgetragen worden. Darauf folgt das Rindfleisch, die Capaunen, die Enten, Tauben Bonnets und Poupetons, dann Mehlspeisen und zulezt die Pasteten.

Zweiter Gang.

Hier werden erst die Fische herumgegeben, dann alle Sorten kleiner Ragouts, dann Braten mit den Compots und Salat, dann die Craims, Gelees, alles von a la Daube und zulezt die Bäkereien. Eiß kömmt beim Desert, mit Butter, Käse und mit allerlei Früchten, die die Jahrszeit giebt.

Register

der im andern Bande befindlichen Speisarten.

Erstes Stük.

Allerhand Mehlspeisen.

1. Ein Englischer Pudding . . . Seite 185
2. Pudding von Reiß . . . 186
3. Pudding von Spinat . . . das.
4. Pudding von Wurzeln . . . das.
5. Pudding von Aepfeln . . . 187
6. Pudding von Habergrüze . . . das.
7. Pudding von grünen Erbsen . . . das.
8. Ein englischer Brei . . . 188
9. Ein Krebsbrei . . . das.
10. Eierkäse . . . 189
11. Semmelstrauben . . . das.
12. Aepfelstrauben . . . 190
13. Dampfnudeln . . . das.
14. Raspelsemmel . . . das.
15. Auf eine andere Art . . . 191
16. Eine andere Art Mehlspeise . . . das.
17. Noch auf eine andere Art. . . . 192
18. Wider auf andere Art . . . das.
19. Noch eine andre Art . . . das.
20. Noch eine auf andere Art . . . 193
21. Und noch eine auf andere Art . . . das.
22. Quittenschnee . . . das.
23. Flembris von Reismehl . . . 194
24. Ein Zaunigel von Reiß . . . das.
25. Craim von Sago . . . das.

26. Gefüllte Eier . . . Seite 195
27. Verlohrne Eier . . . das.
28. Spiegeleier . . . das.
29. Arme Ritter . . . 196
30. Englische Pfannenkuchen . . . das.
31. Gefüllte englische Pfannenkuchen . . . das.
32. Craim von Thee . . . das.
33. Chokoladencraim . . . 197
34. Kaffeecraim . . . das.
35. Pistaciencraim . . . das.
36. Craim von Eiweiß . . . 198
37. Schaumcraim von Wein und Rohm . . . 198
38. Sagomilch . . . 199
39. Craim = Neige . . . das.
40. Pistaciencraim auf andere Art . . . das.
41. Craim de la Reine . . . das.
42. Mandelmilch . . . 200
43. Rohmcraim . . . das.
44. Craimbrulee . . . das.
45. Englischer Craim . . . 201
46. Weissen Craim von Hünermagen . . . das.
47. Weincraim . . . das.
48. Craim mit Weißbrodt auf Wasser gekocht . . . 202
49. Gebakene Milch . . . das.
50. Ordinäres Gelee von Hirschhorn . . . das.
51. Sauern Gelee von Kalbsfüssen . . . 203
52. Eine andere Art von Gelee . . . das.
53. Blanc Manger von Milch . . . 204
54. Rollade von Nudelteich . . . das.
55. Craim in Gläsern von rothem Wein . . . 205
56. Meriton von Spinat . . . 205
57. Portugisische Aepfel . . . 206
58. Macronenkuchen auf der Schüssel . . . 207
59. Krebskuchen mit grünen Erbsen . . . das.
60. Gebakene Krebsmilch . . . 208
61. Grolinaur Genöse . . . 209
62. Das Oeufs en Pain . . . das.
63. Krebsstrauben . . . 210
64. Amulets mit Weinsauce . . . das.

65. Gefüllte Citronen . . . Seite 211
66. Des Boufees a la Crispine . . . 212
67. Ausgebakene Citronen . . . das.
68. Craim a la Pinaro . . . 213
69. Spanische Aepfel . . . 214

Zweites Stük.

Von verschiedenen Bakwerke.

1. Biscuitkuchen zu baken . . . Seite 216
2. Biscuit von troknen oder grünen Erbsen . . . das.
3. Zukerbrodt oder Zukerplätgen . . . 217
4. Pfeffernüsse zu baken . . . das.
5. Kleine Mandelkränzgen . . . 218
6. Marzepan von Mandeln . . . das.
7. Einen Brodtkuchen zu baken . . . das.
8. Eine Brodttotte auf andre Art . . . 219
9. Noch eine andere Brodrtorte . . . das.
10. Noch auf eine andere Art . . . 220
11. Noch auf eine andere Art . . . das.
12. Eine Sandtorte . . . das.
13. Eine Torte von getrokneten Weißbrodt . . . 221
14. Einen Orangenkuchen . . . das.
15. Einen Butterkuchen zu baken . . . das.
16 Einen Kuchen mit Ochsenmark . . . das.
17. Eine Citronentorte . . . 222
18. Eine andere Torte von Ochsenmark . . . das.
19. Eine Marktorte von Mehl . . . das.
20. Craim = oder Rohmtorte . . . 223
21. Torte von Orangenblüten . . . das.
22. Torte admirable . . . das.
23. Damenbrettertorte . . . 224
24. Oblaten zu baken . . . das.
25. Einen Baumkuchen zu baken . . . das.
26. Eine Wiener Torte zu machen . . . 225
27. Hobelspäne von Eierweiß . . . das.
28. Eine Torte Crocando zu machen . . . 226
29. Waffelkuchen zu baken . . . das.

30. Mörselgebakenes . . Seite 227
31. Eisenkuchen zu baken . . das.
32. Noch eine Marktorte . . das.
33. Eine Citronentorte . . 228
34. Pölstergen zu baken . . das.
35. Gefüllte Kräpfel zu machen . das.
36. Butterbiscuit zu baken . . 229
37. Sprüzgebakenes zu machen . das.
38. Sprüzkuchen auf andere Art . 230
39. Noch auf andre Art . . das.
40. Nonnenbissen zu machen . . das.
41. Princessinbrodt . . 231
42. Noch auf andre Art . . das.
43. Süssen Kuchen zu baken . das.
44. Einen Butterkuchen mit Gest . 232
45. Kleinen Zwiebak von Gestteig . das.
46. Gebakene Kräpfel . . das.
47. Muscheln zu machen . . 233
48. Eine Mandeltorte . . das.
49. Eine holländische Mandeltorte . 234
50. Ein gebrannter Mandelkuchen . das.
51. Mandelmuscheln . . das.
52. Mandelspäne . . 235
53. Mandelcolatschen zu baken . das.
54. Rollade von Mandeln . 236
55. Schnekenhäuser . . das.
56. Vogelnester von Mandeln . das.
57. Brustdeker von Mandeln und Butterteig. . 237
58. Bignets von Rosinen und Mandeln . das.
59. Bignets von Allhornblüte . 238
60. Bignets von Aepfeln . . das.
61. Eine andere Art von Aepfeln . das.

69.

62. Bignets von Kirschen . . Seite 239
63. Bignets von Brunellen . . das.
64. Bignets von Zwetschgen und Aprikosen . das.
65. Bignets von Stachel- und Johannisbeeren . das.
66. Aufgerolltes Schneegebakenes . 240
67. Ein Reißkuchen . . das.
68. Auf eine andere Art . . 241
69. Ausgebakene Oblaten mit Kirschen . das.
70. Farcirte Schlangen von Aepfelcraim . das.
71. Englisches Schnittgebakenes . . 242
72. Modellgebakenes . . das.
73. Tannenaepfel . . . das.
74. Rohmkuchen . . 243
75. Zukerstrauben . . das.
76. Trichtergebakenes . . 244
77. Schneegebakenes . . das.
78. Morellen von Eierweiß . . 245
79. Craim-Fridt von Reiß . . das.
80. Craimfriedgebakenes . das.
81. Macronenkuchen . . 246
82. Pistacienkuchen . . das.
83. Krebskuchen . . 247
84. Auf eine andere Art . das.
85. Craimtorte . . 248
86. Citronentorte auf eine andere Art . das.
87. Zwetschgenkuchen . . das.
88. Sauerkirschkuchen . . 249
89. Auf eine andre Art. . das.
90. Gefüllte Borstorferaepfel mit Craim . 250
91. Auf eine andre Art . . das.
92. Eine Aepfeltorte . . . das.
93. Eine Brunellentorte . . 251
94. Ein Aepfelkuchen . . das.

95. Einen Orangenpudding zu baken : Seite 251
96. Englischen Pudding zu baken , 252
97. Einen Citronenkuchen : , das.
98. Waffelkuchen ohne Eier und Butter : 253
99. Bubbert von Krebsen , , das.
100. Brodtkuchen mit Wein : 254
101. Kürbiskuchen , , das.
102. Einen Kuchen von Käse , 255
103. Chocoladenkuchen , das.
104. Einen französischen Aepfelkuchen zu baken , 256
105. Aniestorte : , das.
106. Ein Wurzelkuchen : 257
107. Eine Kartoffeltorte : das.
108. Ein Kuchen von Habergrüze : 258
109. Dünne Eisenkuchen : das.
110. Verlohrne Eier in der Klare gebaken : das.
111. Eierkäse zu baken : : 259
112. Ein türkischer Bund , das.
113. Marzepan : 260
114. Gebakene Champignons , das.
115. Englischer Butterkuchen , das.
116. Wiener Salatschen : 261
117. Oblatentorte mit Mandeln : das.
118. Ein Tortelet , , 262
119. Ausgebakene Aepfel , das.
120. Birnen von Aepfelbrei zu baken : das.
121. Eine Pomeranzentorte , 263
122. Ein Spekkuchen , das.
123. Kuchen von Hagebutten : das.
124. Craimkuchen : 264
125. Kirschkuchen , das.
126. Ein Weihpot : 265
127. Krebskuchen mit Aepfeln , 265

128.

128. Anießkräpfel . . . Seite 266
129. Gantelorges zu baken . . . das.
130. Torte de Mousserons . . . das.
131. Butterkuchen . . . 267
132. Torte de ma Mere . . . das.
133. Stachelbeerkuchen. . . . das.
134. Mandelküssen . . . 268
135. Ein Schießkuchen . . . das.
136. Genever Torte von gebratenem Capaun . . . 269
137. Ramicengens von Parmasankäse . . . das.
138. Ramicengens in Butter gebaken . . . das.
139. Censingkuchen . . . 270.
140. Eine Schlangentorte . . . das.
141. Rullers von Krebsen . . . das.
142. Tortletchen . . . 271.
143. Tortletchen von Eingemachten . . . das.
144. Tortletchen von Aepfeln und andern Früchten . . . das.
145. Tortletchen von Kaffee und Milch . . . 272
146. Englisches Milchgebakenes . . . das.
147. Englischer Butterkuchen . . . das.
148. Biscuitspäne . . . 273
149. Noch ein Biscuit . . . 273
150. Noch ein Citronenkuchen . . . 274
151. Kleines Buttergebäke . . . das.
152. Biscuitkuchen . . . das.
153. Ein Brodtkuchen . . . 275
154. Noch ein Biscuitkuchen . . . das.
155. Carlsbaader Colatschen . . . das.
156. Canepes von Parmasankäse . . . 276
157. Schwarzbrodtorte mit Mandeln . . . das.
158. Auf eine andre Art . . . 277
159. Savoischen Biscuit . . . 278
160. Leichter französischer Biscuitkuchen . . . 279
161 Carne Magdaleine 280

Drittes

Drittes Stük.

Von verschiedenen Compots.

1. Compot von Johannisbeeren . . . Seite 281
2. Compot von Kirschen . . . 281
3. Compot von Aprikosen . . . 282
4. Compot von Stachelbeeren . . . das.
5. Compot von Quitten . . . das.
6. Compot von Aepfeln . . . das.
7. Compot von Borstorfer Aepfeln . . . 283
8. Compot von Birnen oder Aepfeln . . . das.
9. Compot von frischen Zwetschgen . . . das.
10. Compot von Brunellen . . . 284
11. Compot von Hagebutten . . . das.
12. Compot von Melonen . . . das.
13. Compot von bittern Orangen . . . das.
14. Compot von Himbeeren . . . das.
15. Compot von Erdbeeren . . . 285
16. Compot von Johannisbeeren mit geröstetem Brodte . . . 285
17. Compot von Bükbeeren oder Heidelbeeren . . . das.
18. Compot von Erdbeeren auf andre Art . . . 286

Viertes Stük.

Von eingesezten Sachen.

1. Grüne wälsche Nüsse einzumachen . . . Seite 286
2. Grüne Zwetschgen einzumachen . . . 287
3. Saure Kirschen einzumachen . . . 287
4. Johannisbeeren einzumachen . . . 288
5. Johannisbeersaft zu machen . . . das.
6. Quittensaft zu machen . . . das.

7. Quitten einzumachen . Seite 288
8. Stachelbeeren einzumachen . 289
9. Junge Erbsen und Bohnen einzusezen . das.
10. Saure Kirschen in Essig einzumachen . 289
11. Salzgurken einzumachen . 290
12. Essiggurken einzusezen . 291
13. Champignons einzumachen . das.
14. Champignons in Butter zu verwahren . das.
15. Pulver von Champignons . 292
16. Champignons aufzutroknen . das.
17. Melonen einzumachen . das.
18. Pomeranzenschalen einzumachen . 293
19. Citronen einzumachen . das.
20. Reife Pflaumen einzumachen . das.
21. Eine Reisebouillon zu machen . 293
22. Pflaumen in Essig einzumachen . 294
23. Austern einzumachen . 295
24. Austerpulver zu machen . das.
25. Blumenkohl einzusezen das.
26. Spargel einzumachen . . 296
27. Grüne Petersilge zum Gebrauch im Winter . das.
28. Gurkensalat aufzubewahren . das.
29. Auf eine andre Art . 297
30. Zukererbsen einzusezen . das.

Fünftes Stük.

Gefrohrne Sachen.

1. Wie das Gefrohrne angesezt wird . Seite 299
2. Gefrohrnes von groben Schwarzbrodt . das.
3. Gefrohrnes von Chokolade . 300
4. Gefrohrnes von Citronen . . das.

5. Gefrohrnes von Aepfeln . Seite 301
6. Gefrohrnes von Punsch und Bischoff . das.
7. Gefrohrnes von Milch . das.
8. Gefrohrnes auf andre Art . 302
9. Gefrohrnes in Citronen . . das.
10. Gefrohrnes von Kirschen, von Pfirschen und Aprikosen . . das.

Sechstes Stük.

Von Würsten.

1. Gute Rinderwurst . Seite 303
2. Auf eine andre Art Rinderwurst . das.
3. Noch auf andre Art . 304
4. Gute Schweineknapwurst . das.
5. Blutwürste von Schweinen . das.
6. Blutwürste von Schaafen . 305
7. Leberwürste von Schweinen . das
8. Mettwürste zum frischen Gebrauch . das.
9. Saucissenwürste. . . 306
10. Sommerwürste . . das.
11. Andouillenwürste von Kalbskaldaunen . das.
12. Krebswürste . . 307
13. Würste von Blumenkohl . . das.
14. Würste von Karpen oder Hechten . 308
15. Würste von gelben Wurzeln . . das.
16. Englische Würste . . das.

17. Würste von Capaunen . Seite 309
18. Citronenwürste zu machen . das.

Anhang.

1. Ueber die Besezung der Tafel mit kleinen und grösser Tafeln . . Seite 310
2. Was man zum Dejeune gebrauche . 311
3. In welcher Ordnung die Speisen herum gegeben werden . . . das.

Ende des zweiten Bandes.

Nachricht an den Buchbinder.

Die Küchenzettel werden nach der Ordnung von Nro. I bis VI. gleich nach Seite 310. gebunden.

Küchenzettel von 3 Schüsseln und 4 Assieten. No. I.

Erster Gang.

Gebakene Fische. | Kleine Pasteten

Beouf a la Mode. | Suppe. | Gemüse.

Gebaknen Pudding. | Coteletes

Zweiter Gang.

Bakwerk. | Spargel.

Gefüllte Lambrüste a la Braise mit Capp. sauc | Braten. | Tauben mit Morgeln sauce.

Compot od. Salat | Krebse.

Küchenzettel von 5 Schüsseln und 4 Assieten. No. II.

Erster Gang.

Heringe.

Junge Hüner mit grünen Erbsen.

Brust Rindfleisch.

Englischen Brei.

Suppe.

Citronenkuchen.

Feine Pastete von Kalbfleisch.

Vicebohnen mit Cotelets

Roher Schinken.

Zweiter Gang.

Compot von Erdbeeren

Bakwerk.

Gespikte Kalbsbrust a la Braise mit Cappersauce

Gebakne Milch.

Braten.

Weincraim.

Enten mit Sauce.

Fische.

Salat.

Küchenzettel von 7 Schüsseln und 2 Assieten. No. III.

Erster Gang.

- Ausgebakne Tortletchen.
- Savoienkohl mit Hammelfleisch.
- Poupeton von Hecht.
- Gekochten Schinken.
- Suppe.
- Grobe Pastete von Wild.
- Gebakene Krebskuchen
- Tauben mit Blumenkohl.
- Sommer-Wurst.

Zweiter Gang.

- Salat.
- Fische mit Sauce.
- Bakwerk.
- gespikt Lammkeulen a la Braise mit Sauerampfersauce.
- Braten.
- Farcirte Rinderzunge mit Kirschsauce
- Flembris mit Milchcraim.
- Krebse.
- Compot.

Küchenzettel von 9 Schüsseln und 4 Assieten. No. IV.

Erster Gang.

Poupeton von Krebsen.

Rohen Schinken

Gieß-kuchen.

Brust Rind-fleisch.

Braune Suppe mit Farce.

Junge Boh-nen.

Feine Paste-ten von Tau-ben.

Erbsen mit Cotele-tes.

Weisse Suppe.

Gespikte Kalbskeulen mit Sauce Hachee.

Fritures.

Neue Heringe

Gefüllte Lammbrüste a la Braise mit Trüffelsauce

Zweiter Gang.

Bakwerk.

Compot.

Wein-trauben.

Sago in Glä-sern.

Wildbraten.

Junge Hüner mit Blumen-kohl.

Fische.

Braune En-ten mit Hahn-kämen von Rü-ben geschnit-ten.

Puter oder Kalbsbraten.

Gelee.

Gebaknen Citronen Craim.

Salat.

Bakwerk.

Küchenzettel von 15 Schüsseln und 6 Assieten.

Erster Gang.

Braune Suppe mit Fischfarce

Hamelkeule panirt mit Hagebutensauce.

Puter a la Braise mit Castaniensauce.

Gekochten Schinken.

Bonnet von Stockfisch.

Gefüllte Semmel.

Sauerkohl mit Hecht.

Gebakenen engl. Padd.

Ausgebakne Tortletchen.

Würste.

Grobe Pastete von Feldhünern.

Geräucherte Gänsebrust

Geräucherten Lachs

Gießkuchen.

Braunen Kohl mit Castanien.

Kleine Hacheepastete

Kalbskeule a la Chandarme.

Brust Rindfleisch.

Capaunen mit Sardellensauce.

Gebratne Gans mit Aepfel-Marmellade.

Suppe a la Reine.

Zweiter Gang.

Gänse- oder Kalbsbraten

Wilden Schweinskopf.

Karpen oder Hecht.

Biscuitkuchen mit klein Bakwerke garnirt

Blumenkohl.

Farcirte Kälberzungen mit Castaniensauce

Haasenkuchen mit saurn Gelee.

Klein Ragout von Rindermeul

Rohe Austern

Compot.

Englischen Schnitt.

Salat.

Gebratne Austern.

Fricasse von Flügelwerk.

Gelee.

Enten mit Endiviensauce

Artischocken mit Sauce.

Mandeltorte.

Schellfische oder andere gute Fische.

Puter a la Daube.

Wildbraten.

Küchenzettel zum Soupe grösserer Art. No. VI.

Sardellen-Salat. — BlancManger. — Feine Pastete von Hecht. — Citronen-kuchen. — Fein gebratene Kramnetsvögel. — Compot von Brunellen. — Fritures von Brissel. — gespikt Puter a la Braise mit Sauce Hachee. — Frischen Lachs. — Endivien Salat.

Endivien-Salat. — Wildbraten. — Baum mit Früchten. — Blumenkohl mit Cotelettes. — Ein kalt Stük Rindfl. ausgelegt. — Torte Crocando. — Kalte Pastete von Wild in Schmalz u. ausgelegt. — Märckische Rüben mit süssen Würsten. — Wiener Torte mit Auffaz. — Kalbsbraten. — Hering-Salat.

Tauben mit Morgelsauce. — Forellen. — Capaun mit Austersauce. — Fritures von Farce. — Compot v. Aepfeln. — Gebratene Fasane. — Kleine Pastete v. Brissel. — Poupeton von farcirten Rinderzungen m. engl. sau. — Gelee. — Kirsch-kuchen.

Gans a la Daube mit Aepfel und Gelee. — Fricandaux von Kalbfleisch. — Gebakenen Caffeecraim. — Mandelstrauben. — Compot von Catharinenpfl. — gespikte Rindermürbebraten mit Senfsauce. — Englische Sülze ausgelegt. — Karpen. — Macronenkuchen. — Puterbraten.

Kalten gekochten Schinken ausgelegt. — Compot v. Birnen. — Panirte Hammelbrust mit Johannisbeersauce. — Brodtorte in Zuker gesezt und ausgelegt. — Gespikten Ballon von Hammelkeule. — Gebaknen Milchcraim. — Galantinen von Schweinefüssen und Ohren. — Cabliau. — Enten mit Cappersauce. — Hasenbraten mit Feldhünern.

Bayerische StaatsBibliothek

Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Meyfeld, Ernst, ca. 2. Hälfte 18. Jh.

Hannoverisches Kochbuch

Bd.: 2

Hannover 1792

Oecon. 1242-2
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10297660-0
VD18 90060385